90 JAHRE QUALITÄT UND KOMPETENZ

Steba GERMANY

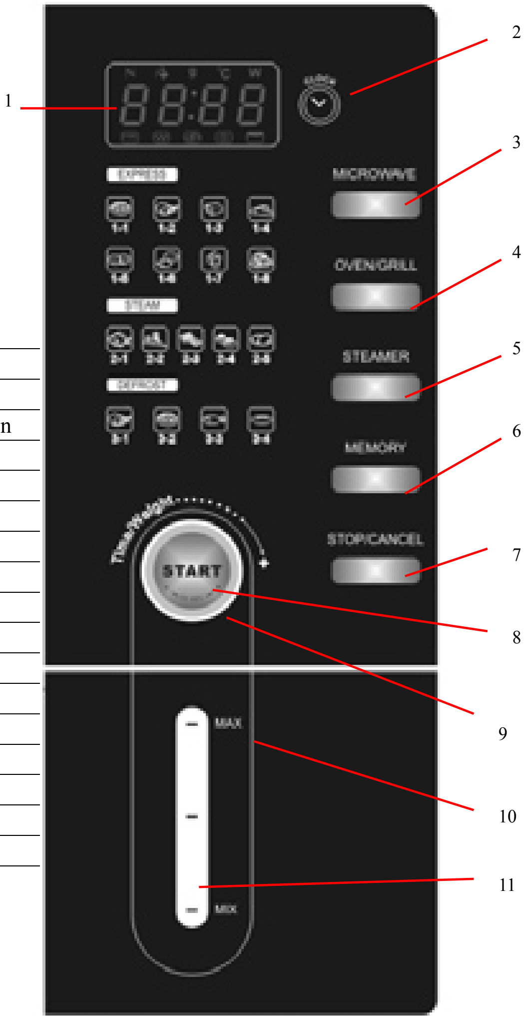


Halogen Kombidämpfer mit Mikrowelle DG 6

www.steba.com

Bedienfeld

1—1	Rotes Fleisch braten
1—2	Hähnchen
1—3	Schweinefleisch braten
1—4	Baguette
1—5	Kartoffeln backen
1—6	Käse-Kartoffel-Chips
1—7	Popcorn
1—8	Plätzchen
2—1	Fisch
2—2	Gemüse (Knollen)
2—3	Gemüse (Blätter)
2—4	Tiefkühlbrötchen
2—5	Ei
3—1	Geflügel
3—2	Rotes Fleisch
3—3	Fisch
3—4	Brot



1. LED-Anzeige-Fenster
2. Uhrtaste
3. Kontrolltaste Mikrowelle
4. Kontrolltaste Ofen/ Grill
5. Kontrolltaste Dampfgaren
6. Kontrolltaste Memory/ Speichern
7. Kontrolltaste Stop/ Cancel (Stop/ Abbruch) + Kindersicherung
8. Knopf Start und Schnelles Aufwärmen (+30 Sekunden)
9. EZ-tronic: leicht bedienbarer Multifunktions-Knopf
10. Sichtfenster
11. Wasser-Füllstandsanzeige

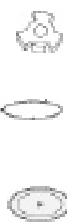
Technische Merkmale

Modell	DG6
Netzteil	220-230 VAC, 50Hz, Klasse I
Stromverbrauch:	Maximal 2.800 W
Eingangsleistung Mikrowelle	1.300W
Ausgangsleistung Mikrowelle	800W
Grill	850W
Konvektion	1.500W
Dampfgaren	L = 740 W, H = 1.500 W
Frequenz	2450 MHz
Volumen	21L

Zubehör

Getriebescheibe
Diese Vorrichtung befindet sich in der Ofenmitte unter dem Drehteller. Sie ist mit dem Motor verbunden und treibt den Drehteller an.

Rollenkranz
Den Rollenkranz finden Sie in der Ofenmitte unter dem Drehteller. Er hat Rollen, die den Drehteller frei drehen lassen.



Drehteller
Diese Glasplatte wird auf dem Rollenkranz in der Ofenmitte platziert und muss in der Getriebescheibe einrasten. Der Drehteller kann für alle Zubereitungsarten verwendet werden. Behältnisse, die die vorbereiteten Speisen enthalten oder die Speisestücke und -säfte auffangen sollen, werden auf ihn gestellt. Durch leichtes Herausnehmen ist eine schnelle Reinigung möglich.
Nie den Drehteller ohne Speisen erhitzen, da sonst der Rollenkranz und die Getriebescheibe Schaden nehmen könnten.

Nr.	Teile	Bild	Funktion	Bemerkung
1	Drehteller		für alle Funktionen für die Zubereitung der Speisen	Nicht Heizen ohne Speisen!
2	Grillrost		für die Dampf-, Heißluft-, Grill- oder Kombinations-funktion	

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Überprüfen Sie Ihr Dampf-Mikrowellengerät

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und überprüfen sie das Gerät auf Beschädigungen wie abgebrochene Türgriffe oder Risse in der Tür. Wenn sie Schäden feststellen, informieren Sie umgehend Ihren Händler. **Nehmen Sie kein beschädigtes Gerät in Betrieb.**

Achtung! Die Abdeckung aus Isolierstoff an der rechten Seite des Innenraumes **nicht** entfernen! Reinigen Sie die Platte äußerst vorsichtig.

Erdungsanweisungen

Wichtig: Dieses Gerät muss zur persönlichen Sicherheit ordnungsgemäß geerdet werden. Wenn Ihre Wechselstrom-Steckdose nicht geerdet ist, ist es die persönliche Verantwortung des Kunden, diese durch eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ersetzen zu lassen.

Betriebsspannung

Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen. Wird eine höhere Spannung als angegeben benutzt, kann dies zu Feuer oder Schäden fuhren.

Platzierung des Dampf-Mikrowellengerätes

1. Stellen Sie das Gerät auf eine unempfindliche und stabile Arbeitsfläche. Es sollte das Gerät ohne Schwierigkeiten von der Stromversorgung zu trennen sein, indem der Stecker herausgezogen oder ein Trennschalter benutzt wird.
2. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist. Es sollte ein Zwischenraum von mind. 15 cm über dem Dampf-Mikrowellengerät sein, 10 cm dahinter und 5 cm auf jeder Seite.
3. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, soll der Stecker der Zuleitung leicht zugänglich sein.

Installation

Dieses Dampf-Mikrowellengerät ist nur zur Benutzung auf der Tischplatte oder Arbeitsfläche gedacht. Es ist nicht als Einbaugerät oder zur Benutzung in einem Schrank geeignet.

- Platzieren Sie dieses Gerät nicht in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- Dieses Gerät dient nur zur Benutzung in einem Haushalt. Es darf nicht im Freien benutzt werden.
- Vermeiden Sie eine Benutzung des Dampf-Mikrowellengerätes in sehr feuchter Umgebung.
- Die Anschlussleitung sollte das Äußere des Gerätes nicht berühren. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder die Arbeitsfläche hinaushängen. Das Kabel, den Stecker oder das Dampf-Mikrowellengerät nicht in Wasser tauchen.
- Die Lüftungsöffnungen an den Seiten und an der Rückseite des Gerätes dürfen nicht blockiert werden. Wenn diese Öffnungen während des Betriebs blockiert sind, kann das Gerät sich überhitzen.
- Reißen Sie nicht am Kabel und klemmen Sie dieses nicht ein.

Sicherheitshinweise

Die eingebauten Sicherheitsschalter unterbrechen den Betrieb des Mikrowellenofens, wenn dessen Tür geöffnet ist. Verändern Sie nichts an den Sicherheitsschaltern; versuchen Sie nicht, den Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da Sie hierbei der Mikrowellenstrahlung ausgesetzt werden.
Es ist besonders wichtig, dass die Tür genau schließt, und dass kein Schaden besteht an der Tür, an den Scharnieren und Verriegelungen oder der Türdichtung und der Dichtfläche.

Warnung

1. Die Türabdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Das Gerät sollte auf Beschädigungen in diesen Bereichen überprüft werden und wenn diese Bereiche Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
2. Versuchen Sie nicht, Veränderungen oder Reparaturen an der Tür, dem Bedienfeld, den Sicherheits-Verriegelungsschaltern oder irgendeinem anderen Teil des Gerätes vorzunehmen. Das Außengehäuse des Dampf-Mikrowellengerätes, das vor einem Kontakt mit der Mikrowellenenergie schützt, darf zu keiner Zeit abgenommen werden.
3. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde.
4. Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen (z.B. Austausch einer Zuleitung, Türabdichtung, Türe, Gehäuse etc.) nur durch einen qualifizierten Fachmann ausgeführt werden.
5. Benutzen Sie den Wassertank nicht, wenn er Risse aufweist oder beschädigt ist, da das Wasser auslaufen könnte und zu einem elektrischen Ausfall oder elektrischem Schlag führen könnte. Wenn der Wassertank Schäden aufweist, kontaktieren Sie bitte unseren Service.
6. Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Gerätes eingewiesen oder von einer solchen Person beaufsichtigt. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

7. Gestatten Sie Kindern nur dann das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurde, so dass sie das Gerät auf sichere Weise benutzen können und die Gefahren verstehen, die durch eine unsachgemäße Benutzung entstehen können, einschließlich der Gefahr ausströmenden Dampfes. Um der Gefahr von Verbrennungen vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass niemand die heißen inneren Oberflächen und das heiße Außengehäuse berührt, nachdem das Gerät in Betrieb war.



Warnung: Dieses Gerät erzeugt extrem heißen Dampf!!!
Flüssigkeiten und Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da sie explodieren können.

Benutzung

1. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen Zweck als zur Zubereitung von Nahrungsmitteln. Niemals Chemikalien oder sonstige Produkte, die keine Nahrungsmittel sind, aufwärmen oder erhitzen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass Ihr Zubehör für die Mikrowelle geeignet ist.
3. Keine brennbaren Sachen in das Gerät geben.
4. Bewahren Sie keine Objekte außer dem Zubehör in Ihrem Gerät auf, wenn dieses nicht benutzt wird, für den Fall, dass es versehentlich eingeschaltet wird.
5. Das Gerät darf nicht mit Mikrowelle oder Mikro-Kombination benutzt werden, wenn sich keine Nahrungsmittel im Gerät befinden. Wenn das Gerät auf diese Weise betrieben wird, kann dies zu Schäden am Gerät führen. Wollen Sie die Mikrowellenprogramme ausprobieren, stellen Sie ein Glas Wasser in den Innenraum, damit die Mikrowellenenergie absorbiert wird. Ausnahme ist ein kurzzeitiges Aufheizen mit Heißluft mit dem Backblech oder Rost.
6. Sollten sich im Gerät Flammen bilden, drücken Sie die Stopp/Abbrechen-Taste und lassen Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken. Ziehen Sie den Stecker heraus.
7. Halten Sie während und nach dem Kochen das Gesicht nicht zu dicht an das Gerät, wenn Sie die Tür öffnen. Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten, da heißer Dampf zu Verletzungen führen kann.
8. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben!

Beim Öffnen der Tür können Dampfschwaden austreten. Wenn sich heißer Dampf im Gerät befindet, greifen Sie nicht mit nackten Händen hinein! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie Ofenhandschuhe.

Vorsicht

· Die Tür des Gerätes muss bei jedem Programm fest verschlossen sein, da sonst ein Sicherheitsmechanismus das Gerät nicht einschaltet.
· Wenn im Grillmodus Spritzer an den Grillheizkörper kommen, dann kann es zu vereinzelten Flammenbildungen kommen, die selbstständig verlöschen und keine schädlichen Effekt auf das Gerät haben. Halten Sie immer einen Mindestabstand von 2 cm zwischen Grillgut und Heizkörper.
· Versuchen Sie niemals das Gerät mit offener Tür zu betreiben, den Sicherheits-Türmechanismus zu überbrücken oder etwas in den Mechanismus zu stecken.
· Achten Sie darauf, dass nichts im Weg steht, wenn Sie die Türe öffnen oder schließen.
· Achten Sie ebenfalls darauf, dass die Türabdichtung nicht durch Lebensmittelreste oder Reinigungsmittel verschmutzt ist.
· Nach dem Gebrauch säubern. Wenn die Abdichtung oder die Türscharnierung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
· Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Betrieb des Gerätes

1. Bevor Sie die Heißluft-, Kombinations- oder Grill-Funktion zum ersten Mal benutzen, wischen Sie überschüssiges Öl im Inneren des Gerätes weg.
   Nehmen Sie das Gerät ohne Glasplatte, Tragering, Mitnehmer für den Glasdrehteller und Zubehör mit Heißluft für 10 Minuten in Betrieb. Dadurch werden Fette von der Fertigung verbrannt. Eine geringe Rauch- und Geruchsbildung beim ersten Aufheizen ist normal. Sie verschwindet nach kurzer Zeit.
2. Das durch den Dampf entstandene Wasser möglichst nicht berühren, da es heiß sein könnte.



Warnung: Heiße Oberflächen!

Bitte beachten Sie: Nach dem Kochen ist das Zubehör des Gerätes sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen Ofenhandschuhe getragen werden, wenn Töpfe, Geschirr, Backformen etc. und das Zubehör aus dem Gerät entnommen werden.

Betrieb des Kühlgebläses

Wenn die Mikrowelle benutzt wird, läuft das Kühlgebläse ständig, um die elektrischen Komponenten zu kühlen. Nachdem das Gerät seinen Betrieb eingestellt hat, kann das Kühlgebläse u. U. noch eine Weile kühlen. Das ist vollkommen normal und Sie können die Nahrungsmittel aus dem Gerät nehmen, während das Gebläse noch an ist.

Beleuchtung des Dampf-Mikrowellengerätes

Wenn die Beleuchtung des Gerätes defekt ist, wenden Sie sich bitte an uns.

Zubehör
Das Dampf-Mikrowellengerät ist mit Zubehör ausgestattet. Halten Sie sich immer an die Anweisungen, die zur Benutzung des Zubehörs gegeben werden.

Metallrost
1. Der Metallrost wird zum Grillen von Nahrungsmitteln benutzt werden. Er kann auch zum Umluft- und Kombinations-Kochen mit und ohne Dampf benutzt werden.
2. Beim Mikrowellen-Modus können Sie den Rost alleine benutzen, wenn Sie diesen mittig auf den Glasdrehteller platzieren.

Auffangrinne
1. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, bringen Sie die Auffangrinne in Position. Halten Sie die Rinne mit beiden Händen fest und lassen Sie die Rinne einrasten.
2. Der Zweck der Auffangrinne besteht darin, überschüssiges Wasser während des Dampf- und Mikrowellen-Modus aufzusammeln. Sie sollte nach jedem Dampf- und Mikrowellen-Betrieb geleert werden.

Kochzeiten
Die angegebenen Zeiten sind nur ungefähre Werte. Die Kochzeit hängt von Zustand, Temperatur und Menge der Nahrungsmittel sowie der Art des Kochgeschirrs ab. Beginnen Sie mit der Mindestkochzeit, um ein zu langes Kochen zu verhindern. Wenn die Nahrungsmittel nicht ausreichend gekocht sind, können Sie die Nahrungsmittel immer noch etwas länger kochen.
Bitte beachten Sie: Wenn die empfohlene Kochzeit überschritten wird, können die Nahrungsmittel verdorben werden und in extremen Fällen Feuer fangen und das Innere des Gerätes beschädigen.

Lebensmittel Temperatur
Die Mikrowelle erhitzt die Lebensmittel. Das Behältnis kann noch kalt sein, das Lebensmittel jedoch heiß. Vor dem Servieren umrühren und prüfen Sie die Temperatur, bevor Sie das Essen Kindern geben.

Kleine Nahrungsmittelmengen
Kleine Nahrungsmittelmengen oder Nahrungsmittel mit einem geringen Feuchtigkeitsgehalt können verbrennen, vertrocknen oder Feuer fangen, wenn sie zu lange gekocht werden. Sollten Substanzen innerhalb des Geräts Feuer fangen, lassen Sie die Tür des Gerätes geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Eier
Kochen Sie mit der Mikrowelle keine Eier in ihren Schalen oder hart gekochte Eier. Es könnte sich Druck bilden, welcher die Eier zum Explodieren bringt, sogar noch nachdem die Mikrowellenerwärmung beendet ist.

Einstechen von Haut
Nahrungsmittel mit einer unporösen Haut, wie Kartoffeln, Eigelbe und Würstchen, müssen vor dem Kochen mit der Mikrowelle eingestochen werden, um zu verhindern, dass sie platzen.

Fleischthermometer
Benutzen Sie erst dann ein Thermometer zum Überprüfen des Garzustandes von Braten und Geflügel, wenn das Fleisch bereits aus dem Gerät genommen wurde. Benutzen Sie kein herkömmliches Fleischthermometer, wenn Sie Mikrowelle oder Kombination benutzen, da dies Funkenbildung verursachen kann.

Flüssigkeiten
Wenn Sie Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen und Getränke in Ihrem Gerät aufwärmen, kann ein Überhitzen der Flüssigkeit über den Siedepunkt hinaus auftreten, ohne dass Anzeichen von Blasenbildung sichtbar wären. Dies kann ein plötzliches Überkochen oder Spritzen der heißen Flüssigkeit zur folge haben.

a) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
b) Rühren Sie die Flüssigkeit um.

Papier/Kunststoff
Wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern aufwärmen, überprüfen Sie das Gerät häufig, da diese Art Behälter Feuer fangen, wenn diese überhitzt werden. Benutzen Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrolle), es sei denn, das Papierprodukt ist als mikrowellensicher ausgewiesen. Recycelte Papierprodukte können Unreinheiten enthalten, die während der Benutzung Funken und/oder Feuer verursachen können. Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Bratbeuteln bevor Sie den Beutel in das Gerät legen.

Utensilien/Folie
Erwärmen Sie keine geschlossenen Dosen oder Flaschen, da diese explodieren können. Metallbehälter oder Schüsseln mit Metallverzierungen sollten beim Mikrowellen-Kochen nicht benutzt werden. Es kann zu Funkenbildung kommen. Wenn Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Kochgeschirr aus Metall benutzen, muss der Abstand zwischen diesen und den Gerätewänden mindestens 2 cm betragen, um eine Funkenbildung zu verhindern.

Babyflaschen/Gläschen mit Babynahrung

Oberteil und Sauger oder Deckel müssen von Babyflaschen oder Gläschen mit Babynahrung abgenommen werden, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Vor dem Verzehr muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.

In diesem Gerät nicht frittieren, das Fett oder Öl kann überhitzen und brennen!

Zusammenstellung, welche Materialien für Mikrowelle und hohen Temperaturen erlaubt sind

Material	Mikrowelle geeignet	Bemerkung
Aluminiumfolie	in gewissen Fällen	Kann in kleinen Mengen verwendet werden um Überkochen zu vermeiden. Risiko ist ein elektrischer Lichtbogen, wenn die Folie zu nahe an den Wänden ist oder zu viel verwendet wird.
Metallplatten-Töpfe hohe Ausführung	nein	Gefahr von Lichtbogen und Feuer
Metallgefäße nicht höher 3-4 cm	ja	Mittig auf den Drehteller platzieren, mind. 2 cm Abstand zu den Wänden
Glas	ja	
Glas mit metallischer Dekoration (Gold etc.)	nein	Gefahr von Lichtbogen
dünnes Glas	nein	Kann brechen durch hohe Temperatur
Plastik	ja	wenn Plastik hitzebeständig ist. Manche Kunststoffe können sich verformen oder verfärben. Nicht dicht verschließen.
Porzellan	ja	
Porzellan mit metallischer Dekoration (Gold etc.)	nein	Gefahr von Lichtbogen
Papier-Folien	ja	Kurzzeitig für Mikrowelle jedoch nicht bei Grill oder Heißluftmodus

Niemals hermetisch verschlossene Behälter, Dosen, Babyflaschen, Plastikbehälter etc. verwenden wegen Explosionsgefahr. Immer Deckel entfernen oder perforieren.

Um zu testen, ob ein Behälter Mikrowellen geeignet ist, stellen Sie diesen mit einem Glas Wasser im Behälter auf den Drehteller.
Stellen Sie die Mikrowelle für 1 Minute auf maximal und starten das Gerät. Ist der Behälter kalt und das Wasser heiß, dann ist er einsetzbar. Ist der Behälter warm oder heiß, ist er nicht geeignet.
Sollten Funken entstehen, die Mikrowelle sofort ausschalten. Gerät ständig beaufsichtigen.

Was ist Mikrowelle

Elektrischer Strom wird in einem Magnetron in Mikrowellen umgewandelt.

Diese Mikrowellen versetzt Wassermoleküle, welche im Nahrungsmittel sind, in Schwingung. Die dabei entstehende Reibung erhitzt das Nahrungsmittel. Mikrowellen werden vom metallischen Gehäuse auf die Speisen gelenkt.
Je kälter die Speisen, umso länger die Zeit. Kleine Mengen garen schneller wie große Mengen. Speisen sollten nicht aufeinander gestapelt sein, da der äußere Bereich schneller austrocknet und der innere Bereich noch kalt ist. Dicke Teile z.B. Hühnerschlegel nach außen an den Geschirrrand legen. Luftige Lebensmittel wie z. B. Brot erwärmen schneller als dichte Lebensmittel wie Fleisch.

Die kalten Wellen werden von den Wassermolekülen sowie Fettpartikeln in den Speisen aufgenommen.
Mikrowellen dringen ca. 4 cm in die Speisen und garen diese von außen nach innen. Daher ist eine Ruhezeit nach dem Ausschalten des Gerätes empfehlenswert, da die Speisen nach innen nachgaren.

Das Kochgeschirr wird durch die Speisen heiß, deshalb Topflappen verwenden.
Kochgeschirr aus Metall sind nicht Mikrowellendurchlässig und dürfen nicht verwendet werden.

Dampf

Achten Sie darauf, dass die Dampfrinne richtig eingerastet ist.
Den Wassertank bis max. füllen und mit dem Verschluss gut verschließen. Kein Mineralwasser verwenden.
Den Wassertank in die vorgesehene Öffnung unterhalb des Displays an der rechten Seite einschieben.
Mit diesem Gerät könne Sie gesund, schonend und fettarm garen. Der Dampf umschließt die Speisen und verhindert so Närstoffverlust. Form, Farbe und Aroma bleiben erhalten.

Trocknen

Nach dem Dämpfen kann das Gerät im Innenraum feucht sein. Starke Wasserreste bitte auswischen und 10 Min mit Heißluft nachtrocknen.

Grill

An der oberen Seite des Innenraumes befindet sich ein Halogen-Heizkörper zum Grillen oder Überbacken von Lebensmitteln.

Den Rost direkt auf den Drehteller stellen.

Auf ausreichenden Abstand zum Heizkörper achten, damit spritzendes Fett nicht entflammt. Um die Grillzeit zu verkürzen kann man – wenn das Grillgut eine leichte Bräune hat – die Mikrowelle zuschalten. Darauf achten, dass bei Mikrowellenbetrieb nur ein Grillrost im Gerät ist.

Heißluft

In der hinteren Innenraumwand ist ein regelbarer (von 100-240°C) Heizkörper und ein Gebläse eingebaut. Durch die zirkulierende Heißluft können Sie auf mehreren Ebenen Speisen zubereiten. Druch die Luftzirkulation ist die Zubereitung Energiesparend.

Temperatur	
100°C – 120°C	Baiser
160°C – 180°C	Kuchen
180°C – 200°C	geschmortes Fleisch – Fisch
200°C – 240°C	Blätterteig - Fleisch

Alle Werte sind ca.-Werte und sind abhängig von Gewicht, Qualität der Ware und persönlichen Geschmack sowie anderen Rezeptvorgaben.

Bedienungsanleitung

Start des Gerätes

Wenn Sie das Gerät einstecken und einschalten, zeigt die Anzeige (Display) folgendes an:



Dies bedeutet, dass das Gerät betriebsbereit ist.
Wenn Sie es 5 Minuten lang nicht betätigen, schaltet das Gerät in den Ruhemodus, um Energie zu sparen. Die Anzeige zeigt dann an:



Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie die Uhrtaste 1mal, jetzt blinkt das Symbol „12“ für die Stundenanzeige. Die Anzeige zeigt [12:00] für die Stundeneinstellung.

2. Stellen Sie die Stunde durch Drehen des Knopfes auf 3:00. Die Anzeige zeigt [3:00] an.

3. Drücken Sie den Start-Knopf um die Stundeneinstellung zu bestätigen. Das Symbol „00“ für die Minuteneinstellung blinkt jetzt. Die Anzeige zeigt jetzt [3:00] an.

4. Stellen Sie die Minuten ein, indem Sie den Knopf auf 3:30 stellen. Drücken Sie den Start-Knopf, um die Minuteneinstellung einzugeben. [3:30] Das Einstellen der Uhr ist jetzt abgeschlossen.

Mikrowellenfunktion

1. Drücken Sie den Knopf „Microwave“ [Microwave] und wählen Sie die Mikrowellenfunktion aus. Die Anzeige zeigt [800] bei einer Leistung von 800W.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.
Als Leistungseinstellungen können Sie zwischen 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W wählen.

3. Drücken Sie den Start-Knopf, um die Zubereitungsdauer einzustellen. Die Anzeige zeigt dann [00:00] an.

4. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes  ein als 

.
(Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt 60 Minuten.)

5. Drücken Sie den Start-Knopf Start, die Mikrowelle startet den Betrieb. Die Anzeige zeigt an:









(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit.

6. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00" auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

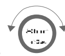
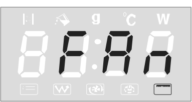
7. Falls Sie während des Mikrowellenbetriebs die Ofentür öffnen sollten, wird die Mikrowellenfunktion unterbrochen. Um die Mikrowelle zu starten, müssen Sie den Startknopf erneut drücken.

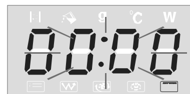
Grillfunktion

1. Drücken Sie 2mal „Oven/Grill" Oven/grill, um die Grillfunktion zu wählen.

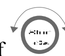
Die Anzeige zeigt 

an.

2. Die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes  bestimmen. 

3. Drücken Sie den Start-Knopf Start und Sie können die Dauer einstellen. Die Anzeige zeigt hierzu 

an.

4. Drehen Sie den Knopf  und stellen Sie nun die Dauer ein 

(Die maximale Einstellung der Grillfunktion beträgt 60 Minuten.)

5. Drücken Sie den Start-Knopf Start, und der Grill schaltet sich ein. Die Anzeige zeigt an:









(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit.

6. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00" auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

7. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, wird das Grillen unterbrochen.

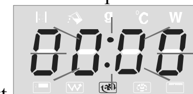
Konvektionsfunktion

1. Drücken Sie 1mal „Oven/ Grill" Oven/grill. Die Anzeige zeigt 

an.

2. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes  bestimmen.
Sie können aus folgenden Temperaturstufen wählen:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Drücken Sie den Start-Knopf  und bestätigen Sie die Konvektions-Temperatur.

Die Anzeige zeigt 

an.

4. Drehen Sie den Knopf  und stellen Sie die gewünschte Dauer ein. 

(Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt 60 Minuten.)

5. Drücken Sie den Start-Knopf Start, und die Konvektionsfunktion schaltet sich ein. Die Anzeige zeigt an:







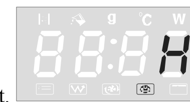


(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit.

6. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00" auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

7. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, wird die Konvektionsfunktion unterbrochen.

Dampfgaren

1. Drücken Sie 1mal „Steamer" STEAMER. Die Anzeige blinkt. 

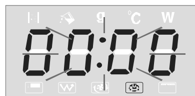
2. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dampfstufe ein.
Sie können aus folgenden Dampfstufen wählen:

- H (Dampf mit hoher Temperatur inklusive Konvektion + wenig Dampfvolumen)
- L (Dampf mit niedriger Temperatur + großes Dampfvolumen)

Anmerkung:

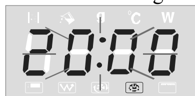
a. **Dampf mit hoher Temperatur bedeutet, dass die Ofentemperatur 240°C erreichen kann = ultraheißes Dampfgaren**
b. **Dampf mit niedriger Temperatur bedeutet, dass die Temperatur nur 100°C erreicht = normales Dampfgaren**

3. Drücken Sie den Start-Knopf und bestätigen Sie die Dampfgarstufe. Die Anzeige zeigt



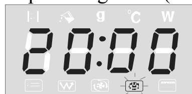
an und sie können die Dauer des Dampfgarens einstellen.

4. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als

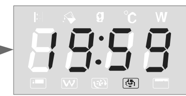


. (Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt hier 30 Minuten.)

5. Drücken Sie den Start-Knopf . Der Dampferzeuger heizt vor bis der Dampf erzeugt wird (ca.



20 Sekunden). Das „“-Symbol (Dampf) blinkt während der Vorheizphase .
Wenn die Zeitschaltuhr rückwärts läuft, beginnt das Gerät mit dem Dampfgaren.
Die Anzeige zeigt an:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit.

6. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

7. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, wird das Dampfgaren unterbrochen.

Anmerkung:
Die Dampffunktion oder dampfbezogene Funktionen erkennen den Wasserstand im Wassertank, damit genug Wasser für den Dampfgarvorgang vorhanden ist. Wenn der Wasserstand zu gering ist, um die Dampffunktion richtig auszuführen, zeigt die Anzeige zur Erinnerung an. Gleichzeitig schaltet sich das Gerät nicht ein oder unterbricht den Betrieb bis Sie wieder ausreichend Wasser zuführen.

Kombination von Funktionen

Das Gerät verbindet 2 Funktionen und ermöglicht so die bequeme Zubereitung von Gerichten. Die kombinierten Funktionen arbeiten gleichzeitig und verkürzen so die Zubereitungszeit; Ihr Gerät arbeitet hierdurch noch effizienter. Folgende Funktionen können kombiniert werden:

- Mikrowelle + Grill
- Mikrowelle + Konvektion
- Mikrowelle + Dampf
- Dampf + Grill
- Konvektion + Dampf
- Programmierbare Kochfunktion

➢ Mikrowelle + Grill

1. Drücken Sie die Taste „Microwave“ und wählen Sie die Mikrowellenfunktion aus. Die Anzeige blinkt



bei einer Leistung von 800W.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.
Als Leistungseinstellungen können Sie zwischen 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W wählen.

3. Drücken Sie 2mal „Oven/Grill“ um die Grillfunktion zu wählen.

Die Anzeige blinkt.

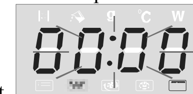


4. Die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes bestimmen.



5. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen.

Die Anzeige blinkt.

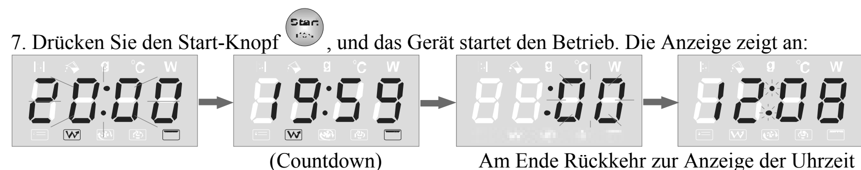


6. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als



.
(Die maximale Einstellung der Mikrowellenkombination beträgt 30 Minuten.)

7. Drücken Sie den Start-Knopf , und das Gerät startet den Betrieb. Die Anzeige zeigt an:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit

8. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

9. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

- **Mikrowelle + Konvektion**

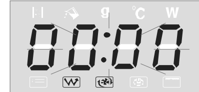
1. Drücken Sie die Taste „Microwave“ Microwave und wählen Sie die Mikrowellenfunktion aus. Die Anzeige blinkt bei einer Leistung von 800W.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.
Als Leistungseinstellungen können Sie zwischen 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W wählen.

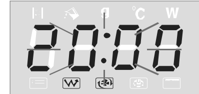
3. Drücken Sie 1mal „Oven/Grill“ Oven/grill. Die Anzeige blinkt.

4. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes bestimmen.
Sie können aus folgenden Temperaturstufen wählen:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C.

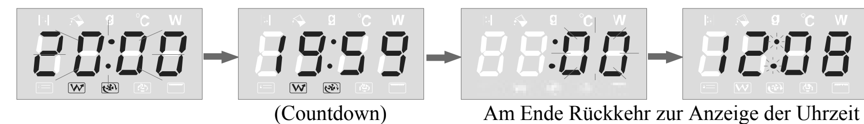
5. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen. Die Anzeige blinkt.



6. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als


.
(Die maximale Einstellung der Mikrowellenkombination beträgt 60 Minuten.)

7. Drücken Sie den Start-Knopf , und das Gerät startet den Betrieb. Die Anzeige zeigt:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit

8. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

9. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

- **Mikrowelle + Dampf**

1. Drücken Sie die Taste „Microwave“ Microwave und wählen Sie die Mikrowellenfunktion aus. Die Anzeige blinkt bei einer Leistung von 800W.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.
Als Leistungseinstellungen können Sie zwischen 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W wählen.

3. Drücken Sie 1mal „Steamer“ STEAMER. Die Anzeige zeigt an und blinkt nicht.

4. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dampfstufe ein.
Sie können aus folgenden Dampfstufen wählen:
- H (Dampf mit hoher Temperatur inklusive Konvektion + wenig Dampfvolumen)
- L (Dampf mit niedriger Temperatur + großes Dampfvolumen)

5. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen.

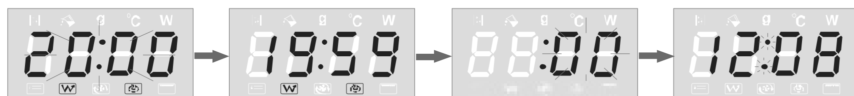
Die Anzeige blinkt.



6. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als


.
(Die maximale Einstellung dieser Kombination beträgt 60 Minuten.)

7. Drücken Sie den Start-Knopf , und das Gerät startet den Betrieb. Die Anzeige zeigt:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit

8. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

9. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

➢ **Dampf + Grill**

1. Drücken Sie 1mal „Steamer“ STEAMER. Die Anzeige zeigt an.

2. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dampfstufe ein.
Sie können aus folgenden Dampfstufen wählen:

- H (Dampf mit hoher Temperatur inklusive Konvektion + wenig Dampfvolumen)
- L (Dampf mit niedriger Temperatur + großes Dampfvolumen)

3. Drücken Sie 2mal „Oven/Grill“ Oven/grill, um die Grillfunktion zu wählen.

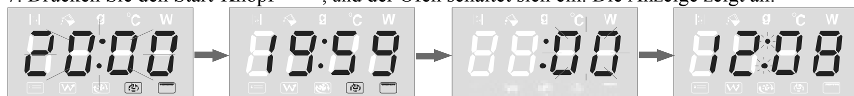
Die Anzeige zeigt an.

4. Die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes bestimmen.

5. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen. Die Anzeige zeigt hierzu an.

6. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie nun die Dauer ein
(Die maximale Einstellung der Kombinationsfunktion beträgt 60 Minuten.)

7. Drücken Sie den Start-Knopf, und der Ofen schaltet sich ein. Die Anzeige zeigt an:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit.

8. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

9. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

➢ **Konvektion + Dampf**

1. Drücken Sie 1mal „Oven/ Grill“ Oven/grill. Die Anzeige zeigt an.

2. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes bestimmen.
Sie können aus folgenden Temperaturstufen wählen:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Drücken Sie 1mal „Steamer“ STEAMER. Die Anzeige blinkt.

4. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dampfstufe ein.
Sie können aus folgenden Dampfstufen wählen:

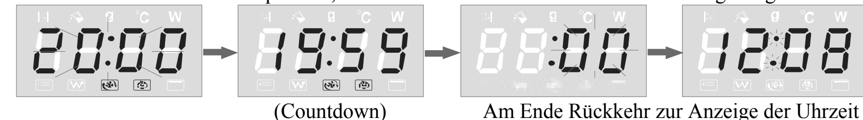
- H (Dampf mit hoher Temperatur inklusive Konvektion + wenig Dampfvolumen)
- L (Dampf mit niedriger Temperatur + großes Dampfvolumen

5. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen.

Die Anzeige blinkt.

6. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als .
(Die maximale Einstellung dieser Kombination beträgt 60 Minuten.)

7. Drücken Sie den Start-Knopf, und das Gerät startet den Betrieb. Die Anzeige zeigt:



(Countdown) Am Ende Rückkehr zur Anzeige der Uhrzeit

8. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

9. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

➢ Programmierbare Kochfunktion

Diese Funktion bedeutet, dass das Gerät sich von 2 bis zu 6 Funktionen einstellen lässt und diese in Reihenfolge innerhalb eines Programms ausführen kann.
Daher folgen die Arbeitsschritte den Benutzereinstellungen in der eingegebenen Reihenfolge.
Verwendet werden können Mikrowelle, Grill, Konvektion und Dampfgaren.

Innerhalb des eingestellten Programms kann die gleiche Funktion wiederholt werden. Jedoch beträgt die maximale Arbeitszeit 60 Minuten.

Bei folgendem Musterbeispiel können Sie ein Programm mit folgenden 3 Kochfunktionen einstellen:

a. MIKROWELLE 800W, 20 MINUTEN
b. DAMPF MIT HOHER TEMPERATUR (H), 20 MINUTEN
c. KONVEKTION, 20 MINUTEN

a. MIKROWELLE 800W, 20 MINUTEN

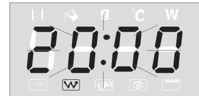
1. Drücken Sie den Knopf „Microwave“ Microwave und wählen Sie hiermit die Mikrowellenfunktion aus. Die Anzeige blinkt bei einer Leistung von 800W.

2. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.
Als Leistungseinstellungen können Sie 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W wählen.

3. Drücken Sie den Start-Knopf und Sie können die Dauer einstellen.

Die Anzeige blinkt.

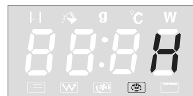
4. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie nun die Dauer ein. Die Anzeige blinkt.



(Die maximale Einstellung der Grillfunktion beträgt 60 Minuten.)

b. DAMPF MIT HOHER TEMPERATUR (H), 20 MINUTEN

5. Drücken Sie 1mal „Steamer“ STEAMER. Die Anzeige blinkt.



6. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dampfstufe ein.
Sie können aus folgenden Dampfstufen wählen:

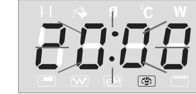
- H (Dampf mit hoher Temperatur inklusive Konvektion + wenig Dampfvolumen)
- L (Dampf mit niedriger Temperatur + großes Dampfvolumen)

7. Drücken Sie den Start-Knopf und bestätigen Sie die Dampfgarstufe. Die Anzeige blinkt



, und Sie können die Dauer des Dampfgarens einstellen.

8. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes ein als



. Die Anzeige blinkt.
(Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt hier 60 Minuten.)

c. KONVEKTION, 20 MINUTEN

9. Drücken 1mal „Oven/ Grill“ Oven/grill. Die Anzeige blinkt.



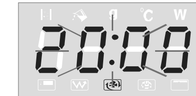
10. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes bestimmen.
Sie können aus folgenden Temperaturstufen wählen:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

11. Drücken Sie den Start-Knopf und bestätigen Sie die Konvektions-Temperatur.



Die Anzeige blinkt.

12. Drehen Sie den Knopf und stellen Sie die gewünschte Dauer ein als



.
(Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt auch hier 60 Minuten.)

13. Drücken Sie den Start-Knopf und die Konvektionsfunktion schaltet sich ein. Die Anzeige zeigt an:



14. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

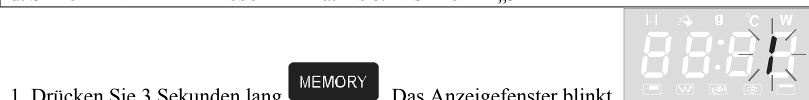
15. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

Memory (Speicher-) Funktion

Dieses Gerät hat eine Speicher-Funktion, damit die Benutzer die eingestellten Arbeitsschritte aufzeichnen, löschen und speichern können. Die DIY-Funktion kann jedoch gespeichert und wiederholt verwendet werden bis das Kochprogramm gelöscht oder geändert wird. Die programmierbare Kochfunktion beinhaltet nur eine 1malige Nutzung nach dem Einstellen und Kochen.
Beim Kochprogramm können zwischen 2 und 6 Funktionen in Reihenfolge innerhalb eines Programms eingestellt und gespeichert werden. Daher folgen die Arbeitsschritte den Benutzereinstellungen in der angegebenen Reihenfolge. Verwendet werden können Mikrowelle, Konvektion, Dampfgaren und Grill. Nachdem die Einstellungen gespeichert worden sind, kann das eingestellte Programm durch Drücken der DIY-Auswahl ablaufen.
Wann immer Sie das gleiche Gericht zubereiten wollen, können Sie die programmierten DIY-Arbeitsschritte ablaufen lassen. Sie seien daran erinnert, dass die Gesamtkochzeit nicht länger als 60 Minuten betragen kann.

Es gibt 3 Programmspeicher, die Ihnen das tägliche Kochen so angenehm wie möglich machen sollen.
Lesen Sie bitte folgendes Musterbeispiel.

a. Mikrowelle 800W, 20 Minuten b. Dampf mit hoher Temperatur (H), 20 Minuten c. Konvektion, 20 Minuten d. Speichern der Arbeitsschritte a. bis c. in Speicher „3“



1. Drücken Sie 3 Sekunden lang MEMORY. Das Anzeigefenster blinkt.
Die DIY-Programm-Einstellung wird aktiviert

2. Wählen Sie einen der 3 Speicherplätze (1, 2 oder 3). Drehen Sie einfach den Knopf , um Speicherplatz „3“ auszuwählen. (Bei diesem Beispiel: wählen Sie Speicherplatz „3“.)

Arbeitsschritt 1: Mikrowelle 800W, 20 Minuten

3. Drücken Sie Microwave, um die Funktion einzurichten.



Die Anzeige zeigt an: wählen Sie die Leistungsstufe Ihrer Mikrowelle.

4. Stellen Sie die gewünschte Leistung durch Drehen des Knopfes ein.

5. Drücken Sie den Start-Knopf, um die Dauer einzustellen.



Die Anzeige zeigt an: wählen Sie nun die Kochdauer aus.

6. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drehen des Knopfes auf ein.

Arbeitsschritt 2: Dampf mit hoher Temperatur (H), 20 Minuten

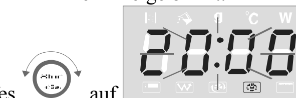


7. Als Standard zeigt die Anzeige blinkend an, wenn Sie STEAMER drücken: wählen Sie jetzt die Dampfgarstufe.

8. Stellen Sie die gewünschte Dampfgarstufe durch Drehen des Knopfes ein, und drücken Sie den Start-Knopf zur Bestätigung.



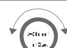
9. Wählen Sie nun die gewünschte Dauer. Die Anzeige blinkt.



Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes auf ein.
Beachten Sie: die maximale Dauer beträgt 30 Minuten.

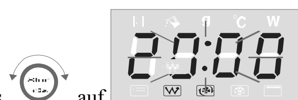
Arbeitsschritt 3: Konvektion, 20 Minuten

10. Drücken Sie Oven/grill. Die Anzeige blinkt. 

11. Die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes  bestimmen.

12. Drücken Sie den Start-Knopf, um die Temperatureinstellungen für Konvektion zu bestätigen. Fahren Sie fort mit der Dauer des Kochvorganges 

. Die Anzeige blinkt.

13. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drehen des Knopfes 

auf ein. Die Anzeige blinkt.
Die maximale Einstellung der Zeitschaltuhr beträgt 60 Minuten.

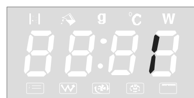
Arbeitsschritt 4: Speichern der Arbeitsschritte 1 bis 3 in Speicher „3“

14. Drücken Sie den Start-Knopf. Alle Arbeitsschritte werden in Speicher 3 gespeichert.

Die Anzeige blinkt. 

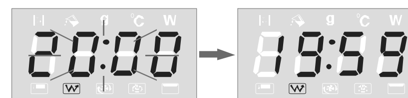
Danach erscheint auf dem LED wieder die Uhr-Anzeige.

Memory (Speicher) zum Kochen anwenden
Um wiederholt die gespeicherten DIY-Arbeitsschritte zum Kochen benutzen zu können, wählen Sie einfach den DIY-Knopf und beginnen Sie den Vorgang. Bitte halten Sie sich an folgendes Beispiel (Speicher 3).

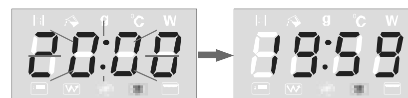
1. Drücken Sie 1mal MEMORY. 

2. Wählen Sie „3“ aus, indem Sie den Knopf drehen. 

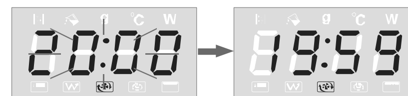
3. Drücken Sie den Start-Knopf und der Ofen nimmt den Betrieb auf. Die Anzeige zeigt an:

















4. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

5. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

Entkalken

In einigen Regionen haben Sie hartes Wasser, was über längere Zeiträume zur Verkalkung von Geräten führen kann. Diese Kalkablagerungen können die Dampf-/ Wasserleitungen des Systems verstopfen. Daher empfehlen wir Ihnen, den Kalk von Dampf-/Wasserleitungen, Ventilen und sonstigen Bauteilen regelmäßig zu entfernen (ca. alle 2 Monate).

Um den Kalk zu entfernen, nehmen Sie bitte den beigefügten Entkalker (25 g Zitronensäure), der die Kalkablagerungen in den Leitungen neutralisiert. Folgen Sie dann den angegebenen Schritten, um die Entkalkung durchzuführen.

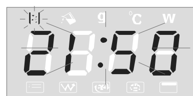
Nachdem die Dampffunktion insgesamt 120 Stunden benutzt worden ist, erinnert Sie das Gerät durch ein blinkendes Symbol an die anstehende Entkalkung. 

1. Drehen Sie den Knopf. 

blinkt.

2. Öffnen Sie die Gerätetür und stellen Sie einen Behälter in die Mitte des Drehtellers. Der Zweck: das Wasser aus der 1. Entkalkungsstufe wird gesammelt und soll die Wasser-/ Dampfleitung abkühlen. Wir empfehlen einen 1l-Behälter, der das Wasser aus den Dampföffnungen sammelt. Füllen Sie dann bitte in den Wassertank Wasser bis zur Markierung „MAX“.

3. Schließen Sie die Gerätetür wieder und drücken Sie den Start-Knopf, um mit der Entkalkung zu beginnen.

4. Nach 4 Minuten 40 Sekunden zeigt die Anzeige 

an und piepst 10mal, um Sie an die weiteren Schritte zu erinnern.

5. Entfernen Sie bitte den Wassertank. Füllen Sie das Zitronensäurepulver in den Tank und gießen Sie Wasser darauf. Wasser und Pulver müssen sich richtig vermischen.

6. Drücken Sie wieder den Start-Knopf , um den Vorgang fortzusetzen.
Anmerkung: Verwenden Sie keinen Essig als Zitronensäureersatz. Essig könnte Ihre Dampf- / Wasserleitungen beschädigen.

7. Nach 15 Minuten zeigt die Anzeige 

an und piepst dann 10mal.

8. Bitte entfernen Sie jetzt den Wassertank. Reinigen und spülen Sie erst den Tank. Füllen Sie dann wieder Wasser in den Tank.

9. Drücken Sie den Start-Knopf , um das Entkalken abzuschließen.

10. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „00“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Danach zeigt die Anzeige wieder die Uhrzeit an.

11. Bitte öffnen Sie die Gerätetür und wischen mit einem sauberen Tuch Innenraum, Drehteller und Türrahmen.
Anmerkung:
Falls der Entkalkungsvorgang durch Ausschalten des Gerätes unterbrochen wird, sollten alle Schritte zur Entkalkung von neuem begonnen werden.

Auto Express Kochfunktion

„Auto cook“ ist eine Sammlung vorprogrammierter Kocheinstellungen.
Diese vom Werk voreingestellten Standardprogramme teilen sich in 3 Kategorien auf.
1. Express, 2. Dampfgaren, 3. Auftauen

Das voreingestellte Programm kann gemäß TK-Kundenbedürfnissen für verschiedene Länder und regional bevorzugte Gerichte geändert werden. Beim Defrost-Programm kann man die Kochdauer nicht verändern.

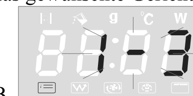
Auto Cook-Programme:

Express		Steam cook		Defrost	
1--1	Rotes Fleisch braten	2--1	Fisch	3--1	Geflügel
1--2	Hähnchen	2--2	Gemüse (Knollen)	3--2	Rotes Fleisch
1--3	Schweinefleisch braten	2--3	Gemüse (Blätter)	3--3	Fisch
1--4	Baguette	2--4	Tiefkühlbrötchen	3--4	Brot
1--5	Kartoffeln backen				
1--6	Käse-Kartoffel-Chips				
1--7	Popcorn				
1--8	Plätzchen				

Nun folgt die Bedienungsanleitung für die Werkseinstellungen des „Auto cook“-Programms.

1. Wählen Sie die Auto cook-Funktion, indem Sie den Knopf drehen. 

2. Stellen Sie das gewünschte Gericht ein, indem Sie den Knopf drehen.

Wählen Sie z.B. 

für das Braten von Schweinefleisch.

3. Drücken Sie den Start-Knopf und geben Sie die Gewichtseinstellungen ein.



4. Stellen Sie das gewünschte Gewicht durch Drehen des Knopfes ein. Wenn Sie z.B. 500g wählen: 

.

5. Drücken Sie den Start-Knopf , und der Ofen schaltet sich ein. Die Anzeige zeigt an:



6. Wenn die Zeitschaltung bis 0 läuft, erscheint „500g“ auf dem Anzeigefeld, wobei es 4mal piepst. Sie können das vorherige Menu aktivieren indem Sie „START“ drücken. Die Kochdauer können Sie durch Drehen des Knopfes einstellen.

7. Wenn Sie das Gerät 5 Minuten nicht benutzen, geht es in den Ruhemodus über und spart somit Energie.

8. Falls Sie während des Betriebs die Ofentür öffnen sollten, werden die Funktionen unterbrochen.

Anmerkung:
Während des Auto cook-Betriebes haben Sie die Möglichkeit, die Kochdauer zu verändern.

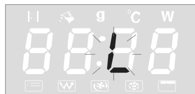
Drehen Sie den Knopf eine Skala im Uhrzeigersinn weiter. Die Kochdauer verlängert sich um 10 Sekunden. Die eingestellte Dauer kann um maximal 10 Minuten verlängert werden.

Drehen Sie den Knopf eine Skala gegen den Uhrzeigersinn weiter. Die Kochdauer verkürzt sich um 10 Sekunden. Die eingestellte Dauer kann auf minimal 3 Minuten verkürzt werden. Bei allen Auto-cook-Programmen kann nach ca. 1 Minute die Zeitdauer nicht mehr verändert werden.

Kindersicherung

Ihr Gerät ist mit einem Verschlusssystem ausgestattet, dass jegliche unvorhersehbare Betätigung durch Kinder ausschließt.

Drücken Sie 5 Sekunden lang Stop/cancel, um diese Kindersicherung zu aktivieren. Die Anzeige zeigt



bei 1maligem Piepsen an.

Drücken Sie zur Entsperrung wieder 5 Sekunden lang Stop/cancel.

Quick Start- (Schnellstart-) Function

Wenn die Anzeige mit Uhrzeit erscheint, drücken Sie den Start-Knopf und Sie aktivieren die Mikrowelle. Das Gerät schaltet die Mikrowelle für 30 Sekunden bei 800W ein. Drücken Sie „START“ ein weiteres Mal, und der Mikrowellenbetrieb verlängert sich um weitere 30 Sekunden.

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker
- Tauchen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nicht in Wasser.
- Der Grillheizkörper und die Wände des Innenraumes können noch heiß sein.
- Reinigen Sie die Türdichtung, die Edelstahl-Seitenwände sowie die Tür mit Spülmittel – verwenden Sie keine Herdreinigungsmittel oder Scheuermittel. Die Rückwand ist mit einer Selbstreinigung beschichtet.
- Die Außenseite und das Bedienfeld reinigen Sie mit einem feuchten Tuch
- Bedingt durch die Dampfkonzentration kann sich vor dem Gerät Wasser ansammeln. Wischen Sie das mit einem Tuch weg. Es liegt keine Fehlfunktion des Gerätes vor.
- Wenn das Gerät nicht gereinigt wird, können die Fettspritzer während des Betriebs zu einer Rauchentwicklung führen und die Lebensdauer sowie die Betriebsfähigkeit beeinträchtigen.
- Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen nicht durch Staub oder sonstiges verstopft sind. Das kann zur Überhitzung des Gerätes führen.

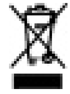
Um unangenehme Kochgerüche in dem Gerät zu reduzieren, stellen Sie eine Schüssel mit Essig auf den Drehteller und lassen Sie die Mikrowelle mit 800 Watt 3 Minuten heizen. Danach die Wände mit einem feuchten Tuch abwischen.

Die Pflege Ihrer Mikrowelle

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Halten Sie das Ofeninnere sauber. Wenn Essensspritzer oder verschüttete Flüssigkeit an den Innenwänden kleben, mit einem feuchten Tuch durchwischen. Verwenden sie keinesfalls starke Reiniger oder gar Scheuermittel.
3. Die Außenfläche des Gerätes sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schaden an Bauteilen im Inneren zu verhindern, darf kein Wasser in die Lüftungsschlitze eindringen.
4. Schützen Sie das Bedienfeld vor Nässe. Reinigen Sie es mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie hier keine Reiniger, Scheuermittel oder Reinigungssprays.
5. Wenn sich an der Innen- oder Außenseite der Ofentür Kondenswasser ansammelt, entfernen Sie es mit einem weichen Tuch. Kondenswasser kann sich bilden, wenn viel Feuchtigkeit beim Kochvorgang freigesetzt wird; dies ist normal und stellt keinen Gerätefehler dar.
6. Der Drehteller muss regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie ihn vorher aus dem Gerät und legen Sie ihn in warme Spüllauge.
7. Der Rollenkranz und der Boden des Innenraums müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Bildung von Staub zu verhindern. Wischen Sie den Innenboden einfach mit einem milden Reiniger, mit Wasser oder Fensterreiniger und trocknen sie ihn. Der Rollenkranz kann in mildem schaumigem Wischwasser abgewaschen werden; verwenden Sie bei der Reinigung im Geschirrspüler ein schwächer dosiertes Reinigungsmittel als üblich.
   Wenn Sie den Rollenkranz zwecks Reinigung aus dem Ofeninneren heben, achten Sie bitte darauf, diesen anschließend wieder richtig einzusetzen.
8. Entfernen Sie Gerüche aus dem Innenraum, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in eine tiefe mikrowellentaugliche Schale geben. Die Mikrowelle 5 Minuten laufen lassen, gut durchwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
9. Falls Sie die Innenbeleuchtung ersetzen müssen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelstysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

· Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
· Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
· Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystürol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Dämpfen

Der Dampf wir ein einem Durchlauferhitzer erzeugt. Bitte achten Sie darauf, dass der Wassertank gefüllt und gut verschlossen ist.

VORSICHT ! beim Öffnen der Tür tritt Dampf aus.

Das Gerät hat zwei Dampfstufen:
H - Ultraheißer Dampf 240°C
L - Normal-Dampf 100°C

Der Dampf umschliesst die Speisen und verhindert so Nährstoffverlust. Farbe, Form und Aroma bleiben erhalten.

Bitte verwenden Sie mikrowellen- und temperaturfestes Geschirr.

Sollte nach der Dämpfzeit das Lebensmittel noch zu fest sein schalten Sie die Mikrowelle zu.

Alle Werte sind circa-Werte !!!

Paprikasuppe

für 4 Personen:

600 g rote Paprikaschoten
1-2 EL Olivenöl
¾ l Geflügelfond
200 g Mascarpone
Salz
Pfeffer
10 Salbeiblätter
2 EL Butter
100 g Pecorino
80 g schwarz Oliven (ohne Stein)

1. Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Geflügelfond und 150 g Mascarpone in einem mikrowellen geeigneten Gefäß - 20 Min. garen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Butter erhitzen und die Blätter darin kross braten. Den Pecorino mit dem Sparschäler in Späne hobeln. Die Oliven klein schneiden und mit dem restlichen Mascarpone vermischen.

3. Suppe in Teller verteilen. Von der Mascarponemasse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf die Suppe geben. Salbeiblätter und Pecorino darauf verteilen.

Gefüllte Paprikaschoten

für 6 Personen:

6 rote Paprikaschoten
50 g Pinienkerne
1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butter
1 EL Olivenöl
6 TK-Würfel Blattspinat (ca. 600 gr.)
150 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
250 g Express-Reis (Uncle Ben)
1 Bund Basilikum
200 g Schafskäse
50 g geriebener Parmesan

1. Von den Paprikaschoten oben den Deckel abschneiden Seitenwände und Kerne herausschneiden. Paprika waschen, nebeneinander in die Garschale setzen.

2. Pinienkerne rösten. Fein gewürfelte Zwiebel in Butter und Fett in einem Topf andünsten. Spinat-Würfel und Brühe hinzufügen. Unter mehrmaligem Rühren nach Packungsanweisung garen. Gepressten Knoblauch hinzufügen, salzen und pfeffern. In eine Schüssel geben. Reis gut unterrühren. Basilikum fein schneiden, Schafskäse würfeln (ca. ½ cm).

3. Pinienkerne, Basilikum, Parmesan- und Schafskäse mischen, abschmecken. Paprikaschoten füllen und Deckel darauf setzen.

- ca. 30 Minuten

Semmelknödel mit Pilzen

für 6 Personen:

Knödel:
8 Brötchen vom Vortag
600 ml lauwarme Milch
1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butter
Salz
Pfeffer
je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie (gehackt)
3 Eier

Pilze:
1 kg Champignons
2 rote Zwiebeln
40 g Butter
Salz
Pfeffer
250 g Sahne
1 Bund glatte Petersilie

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber gießen. 30 Min. quellen lassen.

2. Zwiebeln würfeln, in heißer Butter in einer Pfanne andünsten, salzen und pfeffern. Mit den Kräutern und Eiern zur Brötchenmasse geben. Alles verrühren, salzen und pfeffern. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen. In die gefettete Garschale legen.

– 18-20 Minuten

3. Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden und in 20 g heißer Butter unter Rühren andünsten. Die Hälfte der Pilze zugeben und ca. 3 Minuten anbraten, dabei mehrmals umrühren, salzen und pfeffern. Herausnehmen. Restliche Pilze in restlicher Butter genauso braten. Sahne und beiseite gestellte Pilze zugeben, etwas einköcheln lassen. Petersilie zugeben, abschmecken. Zu den Semmelknödeln servieren.

Reissalat

für 4 Personen:

250 g Langkornreis
Salatsauce:
½ Becher Naturjoghurt
1 EL Mayonnaise
½ Becher Sauerrahm
5 EL Ananassaft
3 EL Zitronensaft
1 TL mildes Currypulver
50 g gehackte Walnusskerne
2 Scheiben Ananas in kleine Stücke geschnitten
2 Äpfel in kleine Stücke geschnitten
½ Banane in kleine Stücke geschnitten
25 g Rosinen
Salz
6 ganze Walnusskerne und 2 Scheiben Ananas zum Garnieren

1. Reis mit derselben Menge Salzwasser in einer Garschale 30 – 35 Minuten garen. Abkühlen lassen.

2. Für die Salatsauce Joghurt, Mayonnaise, Sauerrahm, Ananassaft, Zitronensaft und Currypulver gut verrühren.

3. Grob gehackte Walnusskerne, Ananasstücke, Äpfel, Banane und Rosinen zugeben.

4. Die Salatsauce gut mit dem Reis vermischen, nochmals abschmecken. Mit den ganzen Walnüssen und Ananas garnieren.

Gedämpftes Gemüse

für 4 Personen:

500 g gemischtes Gemüse, z.B. Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Zucchini (geputzt)
frische Kräuter und/oder Gewürze
50 g gesalzene Butter, flüssig

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Lochschale oder auf einen Siebeinsatz legen. Mit den Kräutern und/oder Gewürzen bestreuen.

2. Das Gemüse etwa 20 Minuten dämpfen. Anschließend mit der Butter beträufeln.

Steinpilzrisotto

für 4 Personen:

20 – 30 g getrocknete Steinpilze
300 ml Weißwein
2 TL Salz
300 g Reis
1 große Zwiebel, fein geschnitten
700 ml Wasser
120 g geriebener Parmesan
Butter

1. Steinpilze etwa 15 Minuten im Weißwein und dem Salz einweichen.

2. Zusammen mit den übrigen Zutaten in eine Gratinform geben, verrühren und ca. 30 Minuten dämpfen.

3. Parmesan darunter ziehen und servieren.

Lachs mit Kohlrabi-Kartoffel-Gemüse

für 6 Personen:

300 g Kartoffeln
3 Kohlrabi
ca. 350 g
Salz
Pfeffer
60 g weiche Butter
je 1 EL gehackte Petersilie und Dill
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone und ½ TL Saft
1 kg Lachsfilet
1 Bund Basilikum

1. Kartoffeln und Kohlrabi schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine gefettete, gelochte Garschale geben. Die Schale auf den Rost stellen und die ungelochte Schale auf den Drehteller stellen. Ca 15 Min dämpfen.

2. Butter, Kräuter, Zitronenschale und Saft verrühren. Salzen und pfeffern. Lachs waschen, trocken tupfen. Salzen, pfeffern. Mit der Kräuter-Zitronen-Butter bestreichen. Ungelochte Garschale aus dem Gerät nehmen. Lachs mit der bestrichenen Seite nach oben in den Sud der ungelochten Garschale legen. Wieder in den Dampfgarer unterhalb des Gemüses schieben. Gemüse etwas umrühren. Alles etwa 7 Minuten garen. Lachs mit dem Gemüse servieren. Sud darüber geben. Mit fein geschnittenem Basilikum bestreuen.

Schwertfisch

für 4 Personen:

4 Scheiben Schwertfisch (ohne Haut)
200 ml Olivenöl
200 g Cocktailtomaten
50 g getrocknete Tomaten
1 Bund Basilikum
100 g griechische Oliven (ohne Stein)
50 g Kapern
abgeriebene Schale von 2 Zitronen
Salz
Pfeffer
150 g Parmesan
Weißbrot

1. Schwertfisch waschen, trocken tupfen und in den ungelochten Garbehälter geben. Mit Olivenöl umgießen.

2. Cocktailtomaten waschen und in Würfel schneiden. Basilikum waschen und abzupfen. Alles mit Oliven, Kapern und Zitronenschale auf dem Fisch verteilen. Salzen und pfeffern. Ca 15 Minuten im Dampf garen.

3. Parmesan fein reiben und portionsweise nacheinander kreisförmig in eine beschichtete Pfanne geben. Wenn der Parmesan gebräunt ist, den Pfannenboden in kaltes Wasser tauchen und die erstarrten Chips herausnehmen. Nach Belieben formen.

4. Frisches Weißbrot aufschneiden. Den Fisch und alle Zutaten mit etwas Öl auf Teller verteilen. Weißbrot und Parmesanchips dazu servieren.

Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1 kg reife Aprikosen
500 g Gelierzucker (2:1)
2 EL Zitronensaft
3 cl Pfirsich- oder Orangenlikör

1. Die Aprikosen waschen und entsteinen. In kleine Würfel schneiden. Aprikosen, Gelierzucker, Zitronensaft und Likör in eine Schüssel geben. Alles 1 Stunde ziehen lassen.

2. Alles pürieren und in die sauberen Gläser füllen. Die Gläser verschließen. In das Gerät stellen. Mit geschlossenem Deckel 20 Minuten im Dampf garen.

Gedämpfte Pfirsiche

Zubereitung:

4 reife Pfirsiche
50 g Marzipanrohmasse
50 g Haselnusskrokant
50 g Rohrzucker
Vanillezucker
1 EL Puderzucker
200 g Creme fraiche
100 g Vollmilchschokolade
2-3 Baisers (vom Bäcker)

1. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Marzipan mit dem Krokant verkneten. Pfirsichhälften mit der Nussmasse füllen und wieder zusammensetzen. Mit Rohrzucker bestreuen. Auf den Rost setzen und 15-18 Min. garen.

2. Vanillezucker mit Creme fraiche vorsichtig verrühren und mit Puderzucker süßen. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und die Baisers grob hacken.

Mikrowelle

800 Watt: zum schnellen Garen oder Erhitzen z.B. Tellergerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch etc.

640 Watt: für längeres Garen von kompakten Speisen z.B.Braten, bei niedriger Leistung kochen die Speisen nicht über, Fleisch gart gleichmäßig

480 Watt: für kompakte Speisen, die eine lange Garzeit benötigen empfiehlt es sich die Leistung zu reduzieren und die Zeit etwas zu erhöhen, so wird das Fleisch zarter

320 Watt: zum gleichmäßigen Auftauen oder zum Garziehen von Reis oder Nudeln

160 Watt: zum schonenden Auftauen z.B.Sahnetorten

Standzeit: diese bewirken ein Nachgaren. Deshalb die Speisen einige Minuten im Gerät nachziehen lassen.

Formen: runde oder ovale, mikrowellen- und temperaturfeste Formen sind zum Garen besser geeignet als eckige, weil sich in den Ecken Wellenenergie sammelt.

Alle Werte sind Circa-Werte !!!

Lachfilet auf Spinat

für 4 Personen

600 g Lachsfilet
1 P. TK Blattspinat
1 Zwiebel
Butter
150 g Champignons
3 EL Creme fraiche
Salz. Pfeffer
Dill, Zitrone

1. Lachsfilet waschen, trocknen, säuern
2. Spinat in eine Form geben und mit 550 Watt Mikrowelle auftauen. Zwischendurch umrühren.
3. Zwiebel mit Butter in einer Kasserole anbraten, den abgetropften Spinat dazugeben, Creme fraiche untermischen – gut würzen.
4. Champignons in Scheiben schneiden und unter den Spinat heben
5. den gewürzten Fisch auf den Spinat setzen und bei 400 Watt Mikrowelle 8 – 10 Minuten garen

Chili con Carne

für 4 Personen

1 grüne Paprika
1 Zwiebel
Knoblauch
Tomatenmark
450 g Tomaten aus der Dose
450 g Hackfleisch
1 Dose rote Bohnen
1 Dose weiße Bohnen
Salz, Pfeffer, Tabasco

1. Paprika entkernen und in Streifen schneiden
2. Zwiebel und Knoblauch schneiden und in Butter und Tomatenmark in einer geeigneten Kaserole bei 550 Watt Mikrowelle andünsten.
3. Tomaten und Hackfleisch dazugeben und bei 550 Watt ca. 8 – 10 min garen. Dabei ein-zweimal umrühren.
4. Bohnen abtropfen lassen, zum Hackfleisch dazu geben, kräftig würzen und weitere 6 – 8 min bei 600 Watt Mikrowelle weitergaren.

Warmer Kartoffelsalat

für 4 Personen

650 g Kartoffeln
50 g durchwachsenen Speck
100 ml Fleischbrühe
2 EL Essig
kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
2. Speck in Würfel schneiden und bei 600 Watt ca 1-2 min anrösten
3. Kartoffelscheiben in Kasserole schichten, Fleischbrühe, Essig, Zwiebel und Gewürze mixen und über die Kartoffeln gießen
4. 12 – 14 min bei 550 Watt Mikrowelle garen, einmal umrühren und ca. 5 min nachgaren
5. mit dem Speck und geschnittenen Schnittlauch garnieren

Paprikafleisch

für 4 Personen

600 g Schweinefleisch
2 Paprikaschoten
3 Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
Tomatenmark
Creme fraiche
Gewürze

1. Schweinefleisch in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
2. Kasserole mit Pflanzenöl erhitzen, die gewürzten Fleischwürfel dazugeben und mit 550 Watt Mikrowelle ca. 10 min garen
3. Gemüse entkernen, in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. 15 min bei 550 Watt Mikrowelle weitergaren, dabei zweimal umrühren
4. Tomatenmark, Creme fraiche und Gewürze unter das Fleisch rühren und ca. 2 Minuten mit 550 Watt Mikrowelle erhitzen

Schweinefleisch süß-sauer

für 4 Personen

500 g Schweinefleisch
Sojasauce
Pflanzenöl
Saucenbinder
4 Scheiben Ananas aus der Dose
Frühlingszwiebel
Essig, Sahne

1. Fleisch würfeln und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer marinieren
2. Pflanzenöl in Kasserole geben und 2 Minuten erhitzen.
3. Fleisch hinzugeben, 10 Minuten bei 550 Watt Mikrowelle garen, dabei ein – zweimal umrühren
4. Ananas und Frühlingszwiebel in Stücke schneiden und zum Fleisch dazugeben
5. Ananassaft mit Essig, Sojasauce, Sahne und Saucenbinder mischen und untermischen und 8 – 10 Minuten bei 400 Watt Mikrowelle garen.

Heißluft

Die Hitze wird mit Hilfe des Ventilators im Garraum gleichmäßig verteilt. Das Gargut wird rundum braun und knusprig.

Der Heißluftbetrieb eignet sich besonders gut zum Braten und Backen auf herkömmliche Weise. Kleingebäck und mehlhaltige Kuchen wie Gugelhupf werden mit dieser Betriebsart gebacken.

Wichtig ist, dass die Formen für Heißluft bis 250° geeignet sind.
Niemals ohne den Glasdrehteller betreiben.

Back-/Bratgut	Gewicht	vorheizen	Heißluft °C	Zeit in Minuten
Kuchen/Gebäck				
Gugelhupf	1000 g	nein	160 – 180	45 – 60
Biskuittorte	500 g	ja	160 – 180	30 – 40
Hefekranz	1000 g	ja	140 – 160	30 – 35
Streuselkuchen	750 g	nein	160 – 180	35 – 45
Brötchen	750 g	ja	160 – 180	20 – 30
Brot	1000 g	ja	160 – 180	18 – 20
Mürbeteigplätzchen	500 g	nein	160 – 180	10 – 30
Windbeutel/Eclairs	500 g	nein	140 – 160	30 – 35
Fleischgerichte				
Schweinebraten	1000 g	nein	160 – 180	75 – 90
Rinderbraten	1000 g	nein	160 – 180	70 – 95
Hähnchen	1000 g	nein	160 - 180	55 – 65

Käsekuchen ohne Boden

2 Doppelrahm-Frischkäse à 200 g
500 g Magerquark
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
2 Becher saure Sahne
4 Eigelb
150 g Zucker
Vanillezucker
Zitronenschale
150 ml Speiseöl
150 ml Milch
4 Eiweiß

1. Alle Zutaten in einer Rührschüssel verrühren und steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben
2. Masse in eine gefettete Springform (26cm) geben und auf den unteren Rost in das Gerät geben
3. bei 150° C Heißluft ca. 70 Minuten backen - eventuell nach der halben Zeit mit Backpapier abdecken.

Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Apfelkuchen

125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
½ P. Backpulver
5 Äpfel
1 P. Vanillepudding
2 Becher Sahne
Milch

1. Den Mürbeteig zubereiten und in die gefettete Springform geben
2. Äpfel schälen, achteln und auf den Teig legen
3. Die Sahne mit Milch bis zu einem halben Liter aufgießen, zum Kochen bringen und einen Vanillepudding daraus kochen
4. Über die Äpfel gießen und bei 160°C Heißluft etwa 60 Minuten backen

Schinken im Brotteig

für 6 Personen:

Teig:
400 g Roggenmehl
100 g Weißmehl
1 TL Zucker
10 g Salz
20 g Frischhefe oder
1 Päckchen Trockenhefe
350 ml Wasser

1 - 1,2 kg geräucherter Schinken aus der Nuss

1. Hefe in etwas Wasser auflösen, mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen, während dieser Zeit 2 – 3 Mal zusammenschlagen.

2. Den Teig rund formen, flach drücken und mit dem Teigroller etwas auswallen. Den Schinken in den Teig einschlagen, gut verschließen und mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen.

3. Teigoberfläche leicht mit Wasser be-streichen und mit Mehl bestäuben. Rund 20 Minuten im kalten geschlossenen Ofen ruhen lassen.

Garen auf 180° C Heißluft - ca. 50 – 60 Min.

Schweinemedaillons

für 4 Personen:

500 g Schweinefilet
Salz
Pfeffer
200 - 250 ml Creme fraiche
1 - 2 EL Tomatenmark
120 ml Madeira-Wein

1. Schweinefilet in Medaillons schneiden. Salzen und pfeffern. In die Auffangschale mit Siebeinsatz legen und auf 180° C ca. 20 Min. garen.

2. In einer Schüssel Creme fraiche, Tomatenmark und Madeira-Wein verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Schweinemedaillons in die Auffangschale legen, mit der Soße übergießen und 2 Minuten mit der 400 Watt Mikrowelle erhitzen.

Lamm Curry

für 4 Personen:

ca. 1 kg Lammkeule ohne Knochen
Saft einer Zitrone
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln
2 Äpfel
4 Tomaten
1 Knoblauchzehe
80 g Kokosraspeln
3 EL Curry
1 TL Paprikapulver
½ TL Ingwer
1 TL Butter
ca. ¼ l Wasser

1. Fett von der Keule abschneiden.

2. Das Fleisch in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

3. In die Auffangschale so viel Wasser und Zitronensaft geben, dass der Boden bedeckt ist. Das Fleisch hineinlegen.

4. Zwiebeln und Äpfel schälen und dazu geben.

5. Tomaten schälen und pürieren. Mit zerdrücktem Knoblauch, Kokosraspeln, Curry, Paprikapulver, Ingwer und zerlassener Butter vermischen.

6. Die Hälfte der Masse auf der Lammkeule verstreichen. Restliche Masse zu den Äpfeln und Zwiebeln geben.

7. Das Lamm 60 Minuten auf 180°C garen.

Pizzateig

250 g Mehl	1. Die Zutaten mit Olivenöl und Wasser zu einen glatten Teig rühren
1 P. Trockenhefe	
½ TL Zucker	2. den Teig ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat
1 TL Salz	3. nach Belieben belegen und backen bei 160° C Heißluft - ca. 15 Minuten
3 – 4 TL Olivenöl	
120 ml Wasser	

Pizzabrötchen

4 Baquette Brötchen	1. Salami, Champignons, Paprika und Käse würfeln. Peperoni in kleine Stücke schneiden
100 g Salami	
100 g Dosenchampignons	2. alles in einer Schüssel mit Sahne und Pizzagewürz vermischen
4 Peperoni	
1 rote Paprika	3. die Brötchen halbieren und die Masse auf die Hälften verteilen
300 g Gouda	
4 TL Pizzagewürz	
12 EL Sahne	auf 160° C Heißluft ca. 15 Minuten garen

Grillen

Die Wärme wird durch den Heizkörper an der Garraumdecke erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich gut zum knusprigen,fettarmen Grillen z.B. für Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken, zum Toasten (z.B. Hawaiitoast) und überbacken von Aufläufen und Gratins.

Das Kochgeschirr muß hitzebeständig und mikrowellenfest sein.
Niemals ohne Glasdrehteller grillen.

Je nach Gewicht können die Speisen auf einem Rost oder in einem Gefäß auf dem Glasdrehteller gegrillt oder überbacken werden. Der Drehteller dient als Saftauffangschale.

Je geringer der Abstand von Grillgut zum Heizkörper, desto intensiver ist die Bräunung. Die meisten Fleischstücke werden auf dem Rost gegrillt.

Tipps zum Grillen:
· Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.
· Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen wurden
· Gerät 3 – 5 Minuten vorheizen
· Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln.
· Beim Grillen können Fettspritzer an den Halogengrill gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
· Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:
· steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
· Ist die entsprechende Steckdosensicherung in Ordnung?
· Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muß hörbar einrasten
· Befindet sich ein Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?
· Ist die Kindersicherung eingeschaltet? Das entsprechende Symbol leuchtet im Display

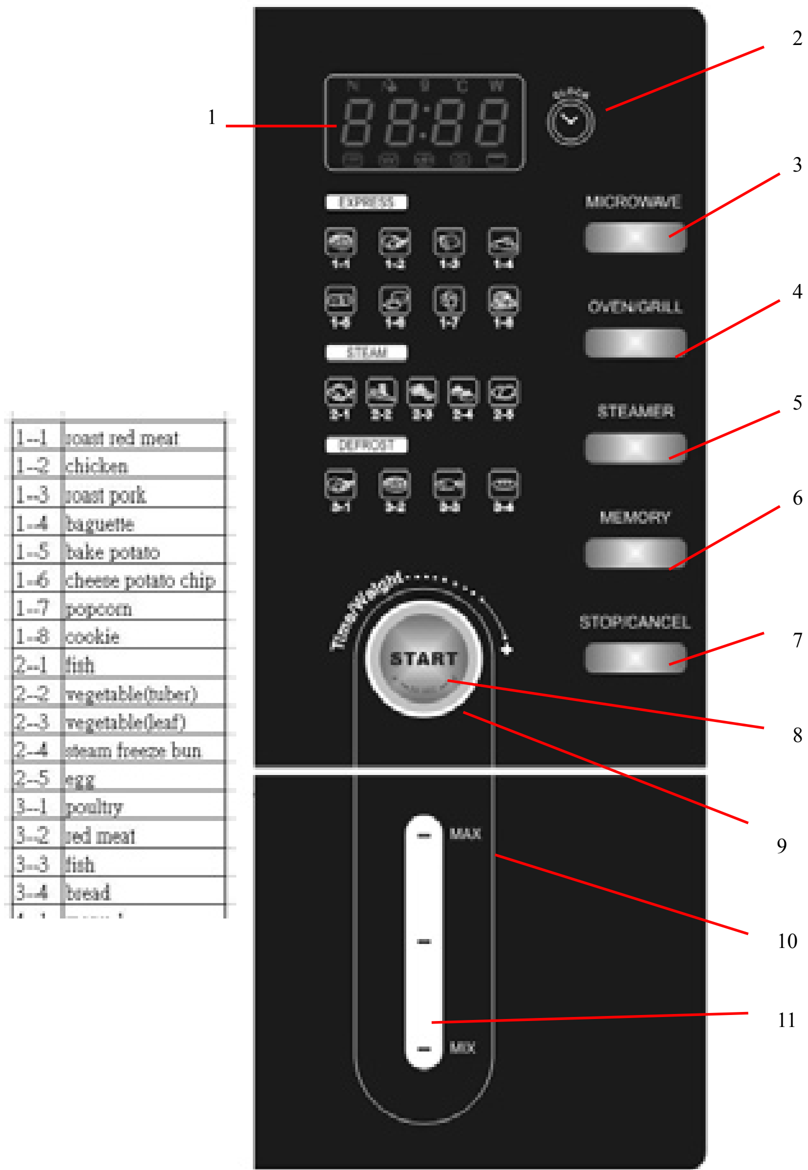
Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:
· Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
· Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
· Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:
· Haben Sie die Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt eingestellt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:
· Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
· Berührt das Geschirr die Garraumwand?
· Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Beleuchtung schaltet sich nicht ein:
· funktionieren alle anderen Funktionen, ist lediglich die Glühlampe defekt. Sie können das Gerät ohne Bedenken weiter betreiben.

Control panel



1. LED display window
2. Clock button
3. Micro control button
4. Oven/Grill control button
5. Steam control button
6. Memory control button
7. Stop/Cancel +Child safety control button
8. Start and Quick reheat (+30 seconds) button
9. EZ-tronic
10. Water level indicator
11. Water visible window

Technical characteristics

Model	***DG6***
Power Supply	**220-230VAC, 50Hz, ClassI**
Power Consumption :	**2.800W**
Maximum power	**1.300W**
Microwave Output power	**800W**
Grill power	**850W**
Convection power	**1.500W**
Steam power	**L = 740W, H = 1.500W**
Frequency	**2450MHz**
Volume	**21L**

Accessories

Drive

This fixture is located in the middle of the oven, beneath the turntable. It is connected with the motor and drives the turntable round.



Ring bearing

This component is placed in the middle of the oven, beneath the turntable. It has rollers to support the turntable while leaving it free to rotate.



Turntable

This glass plate is placed on the ring bearing in the middle of the oven and must be engaged with the drive. It can be used for all types of cooking. Containers containing food to be cooked or to collect particles and juices produced by food during cooking are placed on the turntable. It is easily removed for cleaning.



Never heat up the turntable without food as else the ring bearing and the drive can be damaged.

Nr.	Part	Picture	Function	Remark
1	Turntable		For all functions to prepare food	Do not heat without food
2	Wire grill		For the Steam, hot air, grill or combi functions	

Generally

This appliance is for private use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Check your microwave: The appliance should be taken out of the packaging. Remove all packaging material and check the appliance if there is any damage like broken door handles or cracks at the door. If there are any damages contact your trader. **Never use the appliance when it is damaged!**

Attention! Do not remove the cover made from isolation material at the right side of the inner cavity! Clean the cover only with maximum care.

Earthing of the appliance:

Important: The appliance must be earthed correctly to ensure the personal safety. When your AC socket is not earthed, then it is the personal responsibility to exchange it to a correct earthed socket.

Power supply:

Only connect the appliance to the power supply according to the data shown on the rating label. If a higher Voltage is used then shown on the rating label fire or other damages can occur.

Position of the appliance:

1. Place the appliance on a stable non-sensitive surface.
2. Position the appliance in such way that the supply socket or the socket switch is readily accessible so it can be easily disconnected.
3. For correct working it is important that enough space is around the appliance. There should be a gap of at least 15cm above the steam microwave, 10 cm behind and 5cm at each side.
4. To disconnect the appliance from the power supply the plug of the power cord must be easy to access.

Installation:

- This steam microwave must only be used on a table or on a working plate. It is not suitable for build in use, like a cupboard.
- Do not place the appliance near an electrical or gas stove.
- Do not remove the feet
- The appliance must only be used inside. Do not use it outside, e.g. garden.
- The appliance should not be used in a damp area.
- The power cord should not touch the outside housing. Keep the power cord away from hot surfaces. Never pull the power cord over edges of tables or working places. Do not immerse the cable or the plug in water.
- The cooling opening at the sides and the back of the housing must not be blocked. When they are blocked during usage the appliance can be overheated.
- Do not pull at the power cord or pinch it.

Security Information

- The built-in safety switches prevent the microwave oven from operating when the door is open. Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.
- It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: door, hinges and latches, or door seals and sealing surface.

Warning:

1. The door sealing should only be cleaned with a damp cloth. The appliance must be checked at the door area for damages and when there are damages then the appliance must not be used.
2. Never try to make any changes or repairs at the door, the control panel, the safety lock mechanism or any other part of the appliance. The housing of the steam microwave, which protects against microwave radiation must never be removed at any time.
3. Do not use the appliance when the plug or the power cord has any damage or the appliance fell down or was damaged in any way.
4. To avoid any danger, repairs (e.g. exchange of a power cord, door sealing, housing etc) must only be done by a qualified service person.
5. Do not use the water tank when it shows any cracks or damages, because water can leak out and cause an electrical failure or electrical shock. If the water tank shows any damage, contact our service department.
6. The appliance is not suitable to be used from persons (including children) with reduced physical, sensorical or mental abilities or insufficient knowledge or insufficient experience, except they were instructed by a person in charge for their safety or is supervised by such a person. Small children should be supervised that they are not playing with the appliance.
7. Only allow children to use the appliance not supervised, when they were instructed in a sufficient way, so they can use it in a safe way and understand the dangers which can be caused by non sufficient usage, including the dangers of escaping steam. To avoid any dangers of burns, it should be taken care that nobody touches the hot inner surfaces and the hot outer surface after the appliance was used.



Warning:
The appliance can produce extreme hot steam!!!!

Liquids and food must not be heated in closed containers, as they can explode.

Usuage:

1. Use the appliance to no other purpose than to heat up food. Never heat up chemicals or other products, which is no food.
2. Always ensure that the used accessories are suitable to be used in a microwave.
3. Never put any inflammable things into the appliance.
4. Never store any objects inside the appliance when it is not used, except the delivered accessories, to avoid any danger when the appliance is turned on by accident.
5. The appliance must not be used as a microwave or a microwave combination function when there is no food inside the appliance. If the appliance is used in that way it can cause damage to the appliance. To test the microwave program please put a glass of water inside to absorb the microwave radiation. An exemption is the upheating with hot air function with bake pan or a wire grill.
6. If any flame occur inside the appliance then press the „Stop Cancel“ button and leave the door closed to extinguish any flames. Pull the plug.
7. Never place the face to near to the appliance during or after the cooking when opening the door. Take care when opening he door, as hot steam can cause injuries. During opening the door some vapour can escape. If any hot steam is inside the appliance never put the bare hands into the appliance! Danger of burns! Always use special oven gloves.

Warning:

- The door must be closed correctly at all programs, as else the safety mechanism won´t switch on the appliance.
- If some fat splashes touch the heating element during the grill program it can happen sometimes that small flames occur, which are extinguished by their own and have no harming effects on the appliance. Always keep a minimum distance of 2cm between the food and the heating element.
- Attention: Never try to use the appliance with an open door, to bypass the safety mechanism or put anything into the safety mechanism.
- Take care that nothing is blocking the door when opening or closing the door.
- Never allow food or cleaning products residues to accumulate on the door seals.
- Always clean the appliance after use. If the door or the door seals are damaged, the oven must not be operated anymore.
- The appliance must not be operated with a external Timer or any other remote sytem.

Using of the appliance:

1. Before using the Hot Air, Combination or grill function for the first time, remove excessive process oil from the inside of the appliance. Use the appliance without glass turntable, ring bearing, drive, for ca 10 min. With this process oil is removed. Some smoke or smell can occur during the first time of use. This is normal and disappear after short time.
2. Never touch the water which is condensed from steam, as it can be hot.



Warning:
Danger of burns!

Please always keep in mind that after cooking all accessories of the appliance can be very hot. To avoid any burns always use oven gloves when removing e.g. pots, table ware, bake pans etc, from the appliance and carrying it.

Cooling system:

When the microwave is used the cooling system is working permanent to cool all electrical components. After the appliance has stopped, the cooling system could still work for some time. That is normal and food can still be removed from the appliance.

Illumination of the appliance:

If the illumination is not working any more, please contact us directly.

Accessories:

The steam microwave is equipped with accessories. Always obey the instructions, which are for using the accessories.

Wire grill:

1. The wire grill can be used for grilling food. It also can be used for Hot Air or Combination Cooking with and without steam.
2. When using the microwave function the wire grill can be used alone, when it is centred in the middle of the glass turntable.

Water collect slot:

1. Before using the appliance put the water collect slot in the correct position. Put the slot into both hands and snap the water collect slot
2. The purpose of the water collect slot is to collect all excessive water which can occur the use of the Steam and Microwave functions. After each use of the Steam or the Microwave function the slot should be poured out (Be careful, water can be hot!).

Cooking Times:

The cooking times shown in the instruction manual are average values. The cooking time is depending from the kind, temperature and quantity of the food and from the kind of the cooking accessories used.
Always start with the minimum cooking time to avoid a too long cooking time. When the food is not cooked long enough then make the cooking time longer.

Notice: When the recommended cooking time is exceeded then the food can go bad and in extreme cases can catch fire and damage the interior of the appliance.

Temperature of food:
The Microwave heats up food. The container can be cold, but the food can be hot. Before the food is served stir the food and check carefully the temperature before the food is served to children.

Small quantities of food:
Small quantities of food or food which contains only small quantity of water can burn, dry out or catch fire, when they are cooked to long. If any food catches fire inside the appliance, keep the door closed, switch off the appliance and pull the plug out of the socket.

Eggs:
Never cook eggs inside the microwave when they are still in the shell or are already hard boiled. Pressure can be build up, which can make the eggs explode, even after the cooking process is finished.

Punctuation of skins:
Food with a non porous skin, like potatoes, yellow of a egg and sausages must be punctuated before cooking with a microwave to avoid a burst of the food.

Meat thermometer:
Only us a meat thermometer to check the temperature inside of meat or poultry, when the food is put out of the appliance. Never use a standard Meat thermometer when using the microwave or a Combination function, as sparks can occur.

Liquids:
When liquids like soups, sauces or beverages are heated up in the appliance then a overheating of the liquids over the boiling point can occur, without any sign of bubble formation. This can cause a delayed eruptive boiling or a splattering of hot liquids.
a) Never overheat any liquids
b) Stir the liquid carefully

Paper/Plastic:
When heating up food inside a paper or plastic container then the appliance must be check more often as these containers can catch fire when they are overheated. Never use recycled paper products, only when it is written on them that they are microwave safe they can be used. Recycled paper products can contain impurities which can cause sparks and/or fire. Always remove metal parts like cramps from cooking containers before insert them into the microwave.

Utensils/Foils:
Never heat up close cans or bottles, as they may explode. Metal containers and bowls with metal decoration must be not used when cooking with microwave. Sparks can occur. When aluminium foil, meat skewer or metal cook ware is used, the minimum distance between them and the interior walls is 2cm to avoid any sparks.

Baby bottles/Glasses with baby food
Upper parts or the teat/comforter or covers of baby feeding bottles or glasses with baby food must be removed before they are put into the microwave. Before the food/bottles is give to babies the temperature of the liquid or the food must be carefully checked to avoid any danger of burns.
Never use the appliance as a deep fryer as the oil or fat can overheat and catch fire!

Overview, which materials are suitable for microwaves and for high temperatures

Material	Microwave suitable	Remark
Aluminium Foil	In certain cases	Can be used in small quantities to avoid overcooking. Risk to have an electrical arc when the foil is to near to the side walls or to much is used.
Metal pots with high edge	No	Danger of electrical arcing and fire
Metal pots not higher than 3-4cm	Yes	Place in the middle of the turntable, min 2cm distance to the walls
Glass	Yes	
Glass with metal decorative elements	No	Danger of electrical arcing
Thin glass	No	Can crack because of high temperatures.
Plastic	Yes	If the plastic is temperature resisting Some containers can deform and change the colout. Never seal the container
Porcelain	Yes	
Porcelain with metal decorative elements	No	Danger of electrical arcing
Paper/Foils	Yes	Short time use inside Microwave, but not at the grill or hot Air Function

Never use hermetic closed containers, cans baby bottles, plastic containers etc as this can cause danger of explosion. Always remove the lid or put holes in it.

To test if a container is microwave safe put a cup of water inside the container and place it in the middle of the glass turntable.

Start the microwave for ca 1min on max power. Is the container cold and the water hot then it can be used. Is the container warm or hot, then it is not suitable.

If any sparks occur, then switch off the microwave instantly. The appliance must be supervised permanently.

What is microwave?

Electrical energy is transformed inside a magnetron into microwaves.

The microwaves makes water molecules, which are in food, start to oscillate. The friction between the molecules heats up the food. The microwaves are reflected from the interior walls of the oven on the food.

The colder the food is, the more time is necessary. Small quantities are cooked faster than large quantities. Food should not be stacked over each other as the outer areas will heat up faster and the inside is still cold. Thick pieces, e.g. Chicken legs, should be placed at the edge of the plate. Airy food, e.g. bread, is heating up faster than compact food like meat.

The cold microwaves are absorbed from the water molecules or the fat of the food.

Microwaves enter into the food ca 4cm and cooking the food from the outside to the inside. Therefore some time after switching off the appliance is recommended, as the food is still cooking to the inside.

The cooking utensils are getting hot up by the food. Therefore always use cooking gloves to remove them.

Cooking utensils made from metal cannot be passed from the microwaves and must therefore normally not be used.

Steam

Take care, that the water collect slot is correctly inserted.
Fill the water tank to max and close with the cap correctly. Do not use mineral water.

Insert the water tank into the opening below the display.

With this appliance it is possible to cook healthy, carefully and low fat. The steam covers the food and avoids the loss of nutritious substances. Shape, colour and taste are preserved.

Drying

After steaming, the unit can be damp in the interior. Please wipe out residual water and dry 10 minutes with hot air.

Grill

At the upper side of the appliance there is a heating element for grilling or au four of food.
The wire grill should be put on the turntable.

Always take care to have enough distance between the food and the heating element, to avoid any ignition of splattering oil. To reduce the grilling time- when the food is slightly brown- the microwave can be added. Always take care, that only one wire grill is used when using the microwave function.

Hot Air

The hot air unit is assembled behind the back plate with an adjustable temperature from 100°C to 240°C Press the button convection and choose the time.

Put the low wire grill on the drip pan. On this a bake plate or a baking form can be placed. If it should be baked on two levels, put the higher wire grill over the lower one and place another bake pan on it. After 5-10min of preheating insert the whole drip pan with an oven glove. After the door is closed press the Start button again to restart the appliance. If the baking time is not sufficient then turn the time/ weight button to add time in 10min steps.

Temperature :
100°C - 120°C Baiser
160°C - 180°C Cake
180°C - 200°C Braised meat - Fish
200°C - 240°C Puff paste- Meat

All above shown Temperatures are an „ca“ values and are depending on the weight, quality and personal taste or different recipe suggestions.

Users' Manual

Start the Unit

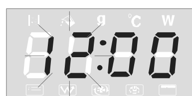
When you hook up the electricity, the display will show:



This means the unit is ready for operation.
If you don't do anything to the unit for 5min, the unit will enter to sleep mode to save energy.
The display will show:

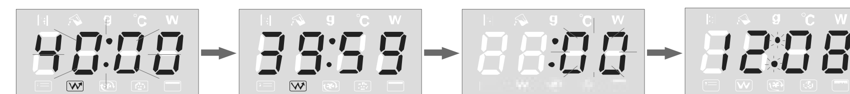


Clock Setting

1. Press the clock button one time, the "12" symbol for the hour will blink. The display will show  for hour setting.
2. Adjust the hour by rotating the rotary knob to 3:00. The display will show 
3. Press START button to confirm the hour setting. The "00" symbol for minute setting will blink. The display will show as 
4. Adjust the minute by rotating the rotary knob to 3:30. Press START button to enter the minute setting.  The clock setting completed.

Microwave Function

1. Press "MICROWAVE" button to choose the microwave function. The display will show:  with microwave power level as 800W.
2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob. The alternative power level can be 800W / 640W/ 480W/ 320W /160W.
3. Press START button to enter the cooking time setting. The display will show  for cooking time setting.
4. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
   (The maximum microwave timer setting is 60 minutes.)
5. Press START button, and the oven will start operation. The display will show:



Count down — When finish, return to clock display

6. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
7. If you open the door during cooking, the oven will stop operation. In order to start the microwave oven, you have to press the start button again.

Grill Function

1. Press "OVEN/GRILL" button twice to section the grill function. The

display will show:

2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob.

3. Press START button to enter the cooking time setting. The display will show

for cooking time setting.

4. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .

(The maximum grill timer setting is 60 minutes.)

5. Press START button , and the oven start operation. The display will show:

Count down When finish, return to clock display

6. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
7. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Convection Function

1. Press "OVEN/GRILL" button Oven/grill once. The display will show

2. Adjust the desired temperature by rotating the rotary knob. The alternative temperature levels can be 240°C/ 220°C /200°C /180°C /160°C /140°C /120°C /100°C

3. Press START button to confirm the convection temperature. The display will show to enter the convection cooking time.

4. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .

The maximum timer for convection setting is 60 minutes.

5. Press START button , and the oven start operation. The display will show:

Count down When finish, return to display clock

6. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
7. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Steam Function

1. Press "STEAMER" button STEAMER once,

The display will blink

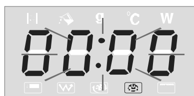
2. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. The alternative steam levels can be
   - H (High temperature steam with convection + Less steam volume);
   - L (Low temperature steam + Large steam volume);

Note:

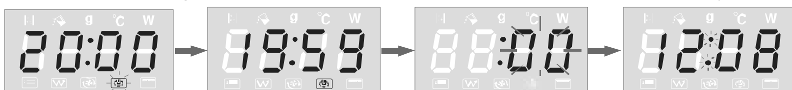
a. High temperature steam means the cavity temperature can reach up to 240 Celsius as ultra heated steam cooking.

b. Low temperature steam means the cavity temperature only reach 100 Celsius as regular vapor cooking.

3. Press START button to confirm the steam level. The display will show

 to set up the steam cooking time.

4. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
   (The maximum timer for steam setting is 30 minutes.)
5. Press START button . The steam generator begins to preheat until the steam is generated (roughly about 20 seconds). The “ ” symbol for the steam will blink during the preheat stage . When the timer starts to count down from the set cooking time, the oven will start operation with steam. The display will show:



Count down   When finish, return to display clock

6. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
7. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Note:

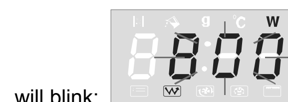
The steam feature or steam related features will detect the water level in water tank to ensure enough water for steam operation. If the water level is not enough to operate steam function properly, the display will show “ ” to remind users. At the same time, the unit won’t operate or pause operation till the enough water added.

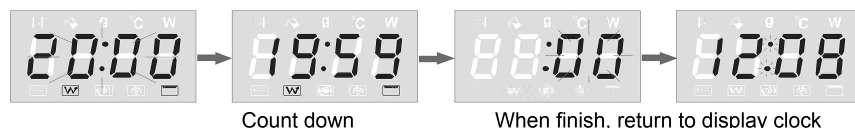
Combi Function

The appliance comes with couple combination functions to let users cook any meal conveniently. The combined functions are worked simultaneously to speed up the cooking time and provided a great cooking performance. The provided combination functions are:

- Microwave + Grill
- Microwave + Convection
- Microwave + Steam
- Steam + Grill
- Convection + Steam
- Programmable Cook Function

Microwave+ Grill

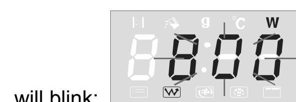
1. Press “MICROWAVE” button Microwave to choose the microwave function. The display will blink:  with microwave power level as 800W.
2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob. The alternative power level can be 800W / 640W/ 480W/ 320W /160W.
3. Press “OVEN/GRILL” button Oven/grill twice to section the grill function. The display will blink: 
4. Adjust the desired power by rotating the rotary knob.
5. Press START button to enter the cooking time setting. The display will show  for cooking time setting.
6. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
   (The maximum timer for microwave combi. setting is 60 minutes.)
7. Press START button , and the oven will start cooking. The display will show:



Count down When finish, return to display clock

8. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
9. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Microwave+ Convection

1. Press “MICROWAVE” button to choose the microwave function. The display will blink:  with microwave power level as 800W.
2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob. The alternative power level can be 800W / 640W/ 480W/ 320W /160W.
8. Press “OVEN/GRILL” button once. The display will show



3. Adjust the desired temperature by rotating the rotary knob. The alternative temperature levels can be 240°C/ 220°C /200°C /180°C /160°C /140°C /120°C /100°C

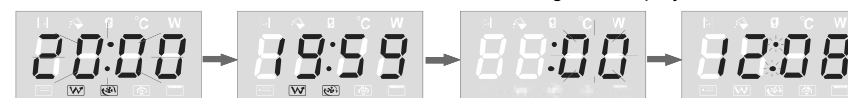
4. Press START button to enter the cooking time setting. The display will shine:

 for cooking time setting.

5. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .

*The maximum combi. setting is 60 minutes.)

6. Press START button, and the oven will start cooking. The display will show:



Count down When finish, return to display clock

7. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds end, the LED will return to clock display.
8. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Microwave+ Steam

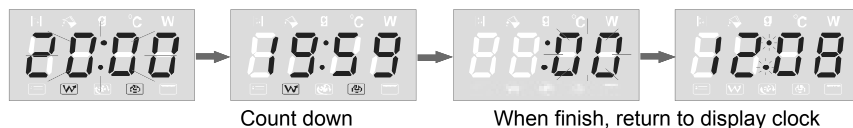
1. Press “MICROWAVE” button to choose the microwave function. The display will blink:  with microwave power level as 800W.
2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob. The alternative power level can be 800W / 640W/ 480W/ 320W /160W.
3. Press “STEAMER” button once, The display will blink 
4. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. The alternative steam levels can be
   - H (High temperature steam with convection + Less steam volume);
   - L (Low temperature steam + Large steam volume);

5. Press START button. The display will blink  to enter the cooking time setting.

6. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .

(The maximum combi.setting is 60 minutes.)

7. Press START button , and the oven will start cooking. The display will show:



Count down When finish, return to display clock

8. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds end, the LED will return to clock display.
9. If you open the door during cooking, the oven will operation.

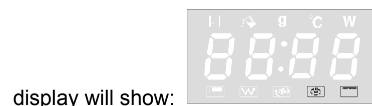
Steam + Grill

1. Press “STEAMER” button STEAMER once,

The display will show 

2. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. The alternative steam levels can be
   - H (High temperature steam with convection + Less steam volume);
   - L (Low temperature steam + Large steam volume);

3. Press “OVEN/GRILL” button Oven/grill twice to section the grill function. The

display will show: 

4. Adjust the desired power by rotating the rotary knob.

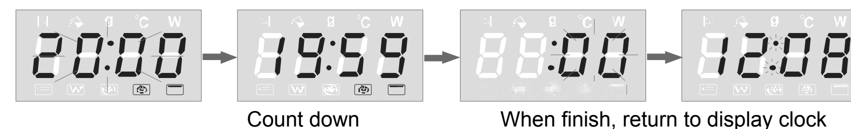
5. Press START button to enter the cooking time setting. The display will show:



for cooking time setting.

6. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as . The maximum combi setting is 60 minutes.

7. Press START button , and the oven will start cooking. The display will show:



Count down When finish, return to display clock

8. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
9. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

Convection + Steam

1. Press “OVEN/GRILL” button Oven/grill once. The display will show



2. Adjust the desired temperature by rotating the rotary knob. The alternative temperature levels can be 240℃/ 220℃/200℃/180℃/160℃/140℃/120℃/100℃/40℃.

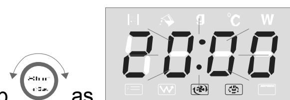
3. Press “STEAMER” button STEAMER once,

The display will blink 

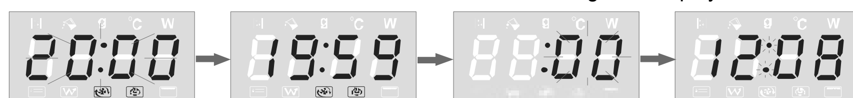
4. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. The alternative steam levels can be
   - H (High temperature steam with convection + Less steam volume);
   - L (Low temperature steam + Large steam volume);

5. Press START button to enter the cooking time setting. The display will show:

 cooking time setting.

6. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
(The maximum combi. setting is 60 minutes.)

7. Press START button, and the oven will start cooking. The display will show:



Count down

When finish, return to display clock

8. When the timer count down to zero, “00” will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.

9. If you open the door during cooking, the oven will stop.

Programmable Cook Function

Programmable cook function means that the unit can be set and operate more than one function up to six functions in order within one program. Therefore, the cooking procedure will follow by users’ set up in sequence. The features include microwave, grill, convection, steam.

Within the set up program, same function can be repeated. However, the total working time can’t exceed 60 minutes. Here is an example for reference. You may set up a program with 3 cooking functions as following:

a. ***Microwave 800W for 20 minutes***
b. ***Ultra Steam (H) for 20 minutes***
c. ***Convection for 20 minutes***

1. Press “MICROWAVE” button Microwave to choose the microwave function. The display will blink:  with microwave power level as 800W.

2. Adjust the desired power by rotating the rotary knob. The alternative power level can be 800W / 640W/ 480W/ 320W /160W.

3. Press START button to enter the cooking time setting. The display will blink

 for cooking time setting.

4. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
The display will blink. (The maximum microwave timer setting is 60 minutes.)

5. To continue set up the 2nd stage as steam function for 20 minutes, Press “STEAMER” button STEAMER once,

The display will blink 

6. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. The alternative steam levels can be
- H (High temperature steam with convection + Less steam volume);
- L (Low temperature steam + Large steam volume);

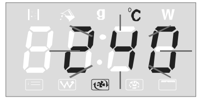
7. Press START button to confirm the steam level. The display will blink

 to set up the steam cooking time..

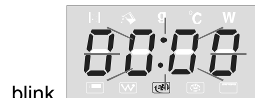
8. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .

The display will blink. (The maximum timer for steam setting is 30 minutes.)

9. <u>To continue set up the 3rd stage as Convection function for 20 minutes</u>, p Press "OVEN/GRILL" button Oven/grill once. The display will blink

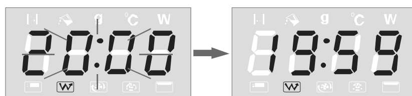


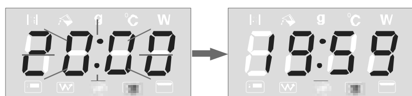
10. Adjust the desired temperature by rotating the rotary knob. The alternative temperature levels can be 240℃/ 220℃/200℃/180℃/160℃/140℃/120℃/100℃/30℃.

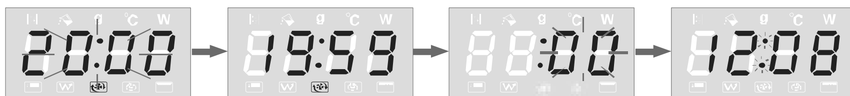
11. Press START button to confirm the convection temperature. The display will blink  to enter the convection cooking time.

12. Adjust the desired time by rotating the rotary knob as .
The display will blink. The maximum timer for convection setting is 60 minutes.

13. Press START button again. The oven will start cooking. The display will show:







14. When the timer count down up to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.

15. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

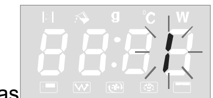
Memory Function

This unit has memory function to record, delete, and memorize the set procedures by users. However, the DIY function can be stored and repeatedly used until the cooking program being deleted or changed. Programmable cooking function is for one time usage after setting and cook.

The cooking program can be set and store more than one function up to six functions in order within one program. Therefore, the cooking procedure will follow by users' set up in sequence. The features include Microwave, Convection, Steam and Grill). After saving the setting, the unit can be operated under the set program by pressing the DIY selection. This programmed DIY cooking procedure can be used anytime when users like to cook the same meal. Please be noticed that the total cooking time cannot excess 60 minutes.

Three cooking memories are available for users' best convenient for daily cooking recipe. Following is an example for reference.

a. ***Microwave (800W) for 20 minutes***
b. ***Ultra Steam (H) for 20 minutes***
c. ***Convection for 20 minutes***
d. ***Save above 3 procedures in memory "3"***

1. Press MEMORY for 3 seconds. Display window blinks as .
DIY program setting is activated and ready for DIY program setting.
2. Select the desired memory location from available 3 memories (1, 2, and 3).
Simply rotate the rotary knob to select memory location as "3". (In this example, restore the program to memory location 3.)

Procedure 1: Microwave (800W) for 20 minutes

3. Press Microwave to start function set up. The display will show



and ready to **select the microwave power level**.

4. Adjust the desired power by rotating the rotary knob.

5. Press START button to select the cooking time. The display will show as



and ready to **select microwave cooking time**.

6. Adjust the desired time by rotating the rotary knob to 

.
Then, prepare to set up the next function into program.

Procedure 2: Ultra Steam (H) for 20 minutes

7. **As default, when press** STEAMER**,** the display will blink as to **select the steam level** in the next step.

8. Adjust the desired steam level by rotating the rotary knob. and press START button to confirm the steam level.

9. Then, **select the cooking time** in the next step. 

. The display will blink.

Adjust the desired time by rotating the rotary knob to 

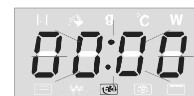
.
(The maximum steam setting is 30 minutes.) Then, prepare to set up the next function into program.

Procedure 3: Convection for 20 minutes

10. Press Oven/grill button .the display will blink: 

11. Adjust the desired temperature by rotating the rotary knob.

12. Press START button to confirm the **convection temperature setting** and continue to set up the **convection cooking time**. The display will blink.



.

13. Adjust the desired time by rotating the rotary knob to 

.
(The maximum timer setting is 60 minutes.)

Procedure 4: Save above 3 procedures in memory "3"

14. Press START button. The entire procedures will be saved into memory 3.

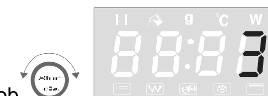
The display will show as 

When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.

Use memory to Cook Meal

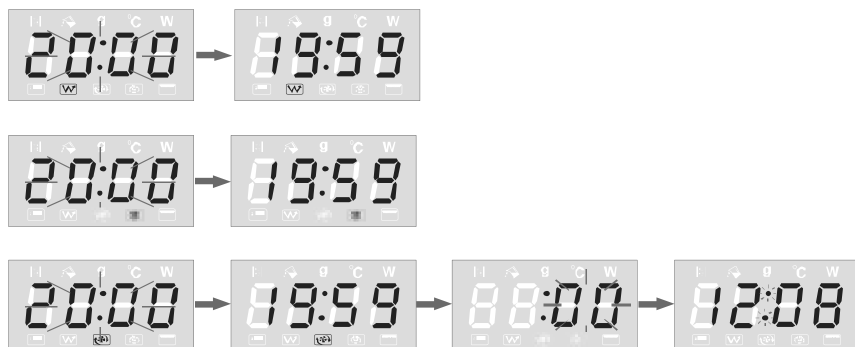
To repeatedly use the saved DIY cooking procedures, simply select DIY button and start to activate the operation. Please refer to the following operating example as memory 3.

1. Press MEMORY once, 

2. Select "3" by rotating the rotary knob 

.

3. Press START button, and the oven will start cooking. The display will show:

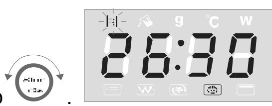


4. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
5. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.
6.

DESCALING

Some of districts supply hard water, which may easily calcify water through the usage by period of time. The result of calcification forms lime scale, which may block the system's steam/water pipe circulation. Therefore, it is strongly recommend cleaning the lime scale from steam/water pipes, valves, and components periodically (approx. 2 months).

To remove the lime scale, please use attached decalcifying pack, which is 25g citric acid to neutralize calcium in the steam/water circuit. Then, follow the steps bellow to perform the decalcification.
After the Steam function is used totally for 120 hours, the unit will remind you to perform the decalcification by blinking symbol.

1. Rotating the rotary knob .  will blink.
2. Open the door and place a utensil on the center of the turntable. The purpose of placing a utensil is to collect the water from the first decalcifying stage to cool down the water/steam pipe. The recommended utensil capacity is about 1000cc to collect the water from steam vents. Then, please fill water to water tank up to the full line.
3. Close the door and press start button to start the decalcification.
4. About 4 minutes 40 seconds after start decalcification, the display will show  and comes with beep 10 times to remind users for next procedures.
5. Please remove the water tank. Add the citric acid powder to the water tank and fill water. Blend the water to mix the powder evenly.
6. Press start button again to continue the operation.

Note: Do not use vinegar to substitute citric acid powder. Otherwise, it will damage the Steam/water circuit.

7. After 15 minutes, the display will show  and comes with beep 10 times.
8. Please remove the water tank. Clean and rinse the water tank first. Then, fill water to water tank again.
9. Press start button to resume the decalcification cycle.
10. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to clock display.
11. Please open the door and wipe up inside of cavity, turntable and door frame by clean fabric.

Note: If the decalcification operation cycle is interrupted by switching off power. The decalcification procedures should be restart from the beginning. In the defrost program, the cooking time cannot be changed.

Auto Express Cook Function

Auto cook is a set of pre-programmed cooking procedures. The factory default preset programs come with 3 major categories (1) Express, (2) Steam cook, and (3) Defrost.
The preset program can be changed according to TK customer's requirements for different countries and local preferred dishes.
Auto Cook Programs:

Express		Steam cook		Defrost	
1--1	Roast red meat	2--1	Fish	3--1	Poultry
1--2	Chicken	2--2	Vegetable(tuber)	3--2	Red meat

1--3	Roast pork	2--3	Vegetable(leaf)	3--3	Fish
1--4	Baguette	2--4	Steam freeze bun	3--4	Bread
1--5	Bake potato				
1--6	Cheese potato chip				
1--7	Popcorn				
1--8	Cookie				

Following is the operation instruction for factory default auto cook program.

1. Select the auto cook function by rotating the rotary knob

2. Adjust the desired menu by rotating the rotary knob . For example, select as Roast Pork.

3. Press START button and ready to enter the weight of pork setting.

4. Adjust the desired weight by rotating the rotary knob . For example, select as 500g.

5. Press START button, and the oven will start cooking. The display will show:

6. When the timer count down to zero, "00" will show on the display and comes with beep 4 times. When the alarm sounds off, the LED will return to menu display. At this time, you can activate the menu that used previously by pressing START. Likewise, to set the time by rotating the rotary control knob.

7. If you don't do anything to the unit for a last 5min, the unit will enter to sleep mode to save energy.
8. If you open the door during cooking, the oven will stop operation.

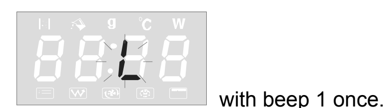
NOTE:
During the auto cook operation, users may probably like to make cooking time adjustments. Rotate the knob clockwise one scale. The cooking time will increase by 10 seconds. The maximum time to be increased is 10 minutes.

Rotate the knob anticlockwise one scale. The cooking time will reduce by 10 seconds. The minimum time to be reduced is 3 minutes. In all other auto cook programs, the time period can no longer be changed after about 1 minute.

Child Safety

This unit comes with controller lock system to prevent any unforeseeable system activation by children.

To activate this child safety, press Stop/cancel for 5 seconds. The display will show



with beep 1 once.

To unlock in the same way, Press Stop/cancel again 5 seconds.

Quick Start Function

When the display shows with clock time, press the start button to activate microwave. The oven will start cooking with microwave 800W for 30 seconds. Press "START" button

LOOKING AFTER YOUR MICOWAVE

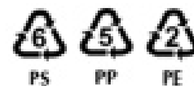
1. Turn the oven off and remove the power plug from the wall before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. DO NOT use any harsh clean detergents or abrasives
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth, Do not use detergents, abrasives or spray-on cleaners on this
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. This is part of normal operation and is not a fault or problem
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid the build up of grit. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner and dry. The roller ring may be washed in mild sudsy water or a dishwasher provided a low caustic level detergent is used.
   When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. Remove odours from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes, wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
9. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult any authorised service agent.

Cleaning:

· Pull the plug out of the socket
· Never immerse the appliance, the power cord into water.
· The heating element inside and the walls inside the chamber can be very hot.
· Clean the door sealing, the stainless steel inner walls and the door with a mild detergent. Do not use any aggressive or abherasive cleaners. The back plate inside the oven is coated with a selfcleaning coating.
· The outer surfaces and the control panel should be cleaned with a damp cloth.
· Due to the steam concentration some water can collect in front of the appliance. Wipe it away with a cloth. This is not a malfunction of the appliance.
· When the appliance is not cleaned correctly it can happen that splatters of fat can cause smoke and therefore reduce the lifetime and the usuage of the appliance.
· Check if the ventilation outlets are jammed with dust or similar substances. This can cause an overheating of the appliance.
· To reduce cooking odeurs from the appliance place a cup of vinegar on the turntable. Switch on the appliance on with microwave function (800Watts) for 3minutes. After that wipe the inner chamber walls with a damp cloth.

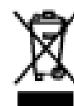
Disposal:

Packaging disposal:
Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

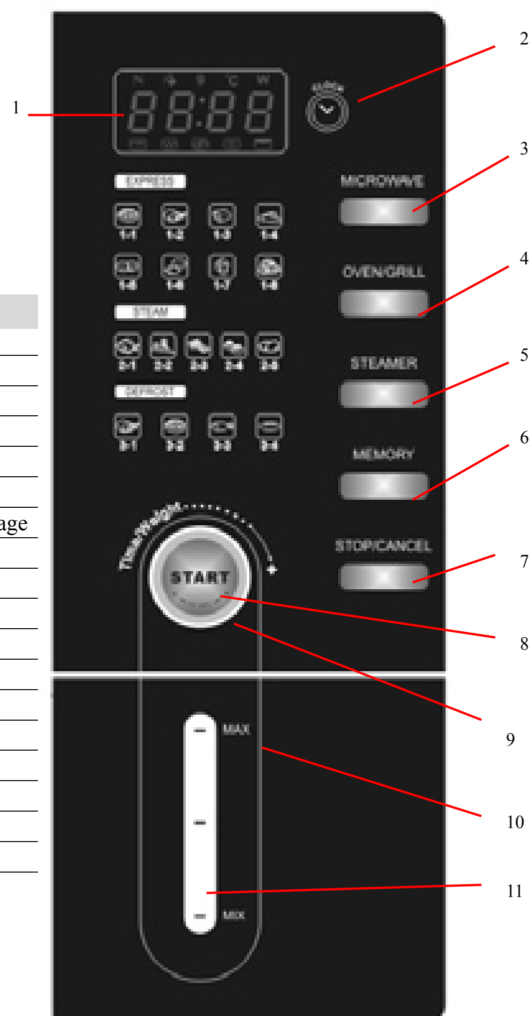
Service and Repair:

If the appliance must be repaired, plaese get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com   Internet: http://www.steba.com

Panneau de commande

1—1 Faire cuire de la viande rouge
1—2 Poulet
1—3 Faire cuire de la viande de porc
1—4 Baguette
1—5 Faire cuire des pommes de terre
1—6 Chips de pommes de terre au fromage
1—7 Pop-corn
1—8 Petits gâteaux secs
2—1 Poisson
2—2 Légumes (bulbes)
2—3 Légumes (feuilles)
2—4 Petits pains surgelés
2—5 Oeuf
3—1 Volaille
3—2 Viande rouge
3—3 Poisson
3—4 Pain



1. Écran d'affichage DEL
2. Touche Horloge
3. Touche de contrôle Micro-ondes
4. Touche de contrôle Four/ gril
5. Touche de contrôle Cuisson vapeur
6. Touche de contrôle Memory/ mise en mémoire
7. Touche de contrôle Stop/ Cancel (Stop/ interruption) + Sécurité
8. Bouton de Mise en marche et Réchauffage rapide (+ 30 seconde
9. EZ-tronic : Bouton multifonctions facile à utiliser
10. Voyant
11. Indicateur de niveau d'eau

Caractéristiques techniques	
Modèle	DG6
Bloc d'alimentation	220-230 VAC, 50 Hz, classe I
Consommation de courant :	max. 2.800W
Puissance micro-ondes	1300W
Puissance de sortie Micro-ondes	800W
Gril	850W
Convection	1.500W
Cuisson vapeur	L = 740W, H = 1.500W
Fréquence	2450 MHz
Volume	21 L

Accessoires

Disque d'entraînement



Ce dispositif se trouve dans le milieu du four sous le plateau tournant. Il est relié au moteur et entraîne le plateau tournant.

Couronne à galets



Vous trouvez la couronne à galets dans le milieu du four sous le plateau tournant. Elle a des galets qui font tourner le plateau tournant librement.

Plateau tournant



Ce plateau en verre est placé sur la couronne à galets dans le milieu du four et doit prendre l'encoche dans le disque d'entraînement. Le plateau tournant peut être utilisé pour toutes les sortes de préparations. On y place les récipients qui contiennent les aliments préparés ou qui doivent collecter les morceaux ou les jus d'aliments. Du fait qu'il est facile à retirer, un nettoyage rapide est possible.

Ne jamais réchauffer le plateau tournant sans aliments, car sinon la couronne à galets et le disque d'entraînement pourraient être endommagés.

Mode d'emploi

No	Pièces	Image	Fonction	Remarque
1	Plateau tournant		pour tous les modes de cuisson des aliments	Ne pas chauffer sans aliments !
2	Grille		Pour les modes de cuissons à la vapeur, à l'air chaud, au gril ou combinés	

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Contrôler votre appareil à vapeur et à micro-onde

Sortez l'appareil de son carton. Enlevez la totalité du matériel d'emballage et prenez bien soin de contrôler que l'appareil n'a pas subit de dommage, que la poignée de la porte n'est pas cassée ou que la vitre n'est pas fissurée. Si vous constatez un dommage, informez-en votre revendeur immédiatement. **Ne mettez pas en service un appareil endommagé !**

Attention! Ne pas retirer le recouvrement en matière isolante sur le côté droit de l'espace intérieur! Nettoyez la plaque avec une prudence extrême.

Instructions de mise à terre

Important: cet appareil doit pour votre propre sécurité être relié correctement à la terre. Si la prise de courant n'est pas reliée à la terre, vous en tant que client êtes responsable de faire changer cette dernière par une prise adéquate.

Tension de service nominale

L'appareil doit être branché conformément aux indications de la plaque signalétique. L'utilisation de l'appareil avec une tension plus élevée que celle indiquée, peut conduire à des dommages, tels que prendre feu.
Emplacement de l'appareil à vapeur et micro-onde

1. Placer l'appareil sur une surface de travail stable et plane
2. L'appareil doit pouvoir être mis hors tension sans difficulté, en retirant la prise de courant ou en appuyant sur le bouton d'un bloc d'alimentation pour couper le courant
3. Pour un bon fonctionnement veillez que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil. Respecter une distance d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil et de 10 cm derrière et de 5 cm sur les côtés
4. Afin de couper l'alimentation en courant de l'appareil, la prise ou le bloc d'alimentation doit être facilement accessible

Installation

Cet appareil à vapeur et micro-onde est conçu pour une utilisation sur une table ou une surface de travail. Il ne peut pas être encastré ou utilisé dans une armoire.

- Ne placez pas cet appareil près d'une cuisinière électrique ou à gaz
- Les pieds ne doivent pas être enlevés
- Cet appareil est conçu pour une utilisation à l'intérieur. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Evitez l'utilisation de l'appareil dans un environnement très humide
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact direct avec l'appareil. Eloignez le câble des surfaces chaudes. Ne laissez pas pendre le câble de la table ou de la surface de travail. Ne pas plonger le câble ou l'appareil dans l'eau.
- Les orifices de ventilation sur les côtés et le dessus de l'appareil ne doivent pas être obstruées, afin d'éviter tout risque de surchauffe lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation et évitez de le coincer.

Avertissement

1. Le joint de la porte doit être nettoyé avec un chiffon humide. L'appareil doit être contrôlé et en cas d'éventuels dommages, ne doit pas être mis en état de marche.
2. N'essayez pas de modifier ou de réparer la porte, l'affichage, le bouton de sécurité ou toutes autres pièces de l'appareil. Le boîtier extérieur de l'appareil à vapeur et micro-onde, qui protège tout contact avec l'énergie du micro-onde ne doit en aucun cas être démonté.
3. Ne mettez pas l'appareil en marche si la prise de courant ou le câble d'alimentation est endommagé, ou si l'appareil est tombé.
4. Afin d'éviter tout risque, faire réparer l'appareil (par ex. échange de transmission, joint de porte, porte, boîtier) uniquement pas une personne compétente.
5. N'utilisez par le réservoir à eau, si ce dernier est fissuré ou endommagé, car l'eau pourrait s'écouler et produire une panne ou un courant électrique. Si le réservoir est endommagé, merci de contacter notre service clientèle.
6. Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
7. Vous pouvez autoriser vos enfants à utiliser l'appareil sans surveillance, à condition de leur donner toutes les instructions nécessaires à une utilisation correcte et en les informant des dangers, qui pourraient survenir lors d'une manipulation inadéquate comme par exemple les risques de brûlures lors de dégagements de vapeurs. Pour empêcher toutes brûlures veillez à ce que personne ne touche les parties extérieures du four après son utilisation.



Avertissement: Cet appareil produit de la vapeur extrêmement chaude!

Les liquides et les aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, car ces derniers peuvent exploser.

Utilisation

1. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que pour la préparation d'aliments. Ne chauffez ou réchauffez jamais de produits chimiques ou d'autres produits qui ne sont pas des aliments.
2. Assurez-vous avant leur utilisation, que vos accessoires sont adaptés au micro-onde.
3. Ne mettez pas des choses inflammables dans l'appareil.
4. Dans le cas où l'appareil serait mis en marche par inadvertance, ne conservez aucuns objets dans le micro-onde à l'exception des accessoires fournis avec l'appareil.
5. L'appareil ne doit pas être enclenché avec la fonction micro-onde ou combinée si aucuns aliments ne se trouvent à l'intérieur de celui-ci. Une telle utilisation peut

conduire à des dommages. Si vous souhaitez essayer les différents programmes de votre appareil, déposez un verre d'eau à l'intérieur, afin que l'énergie du micro-onde soit absorbée. Cette règle n'est pas valable s'il s'agit d'un court préchauffage du four avec le programme à air chaud avec utilisation de la plaque ou la grille de cuisson.

6. En cas de formation de flammes à l'intérieur de l'appareil appuyez immédiatement sur la touche stop/arrêt. Laissez la porte fermée pour étouffer les flammes. Retirer la prise de courant.
7. N'approchez pas votre visage trop près de l'appareil, lorsque vous ouvrez la porte pendant ou après la cuisson.
8. N´utilisez pas l´appareil sans le surveiller!

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte, la vapeur chaude peut entraîner des blessures. Lors de l'ouverture de la porte un nuage de vapeur peut s'échapper. Si de la vapeur chaude se trouve à l'intérieur n'accédez pas à mains nues dedans ! Risque de brûlures! Utilisez des gants pour le four.

Précautions d'emploi

· Pour chaque mode de cuisson la porte de l'appareil doit être correctement fermée. Un mécanise de sécurité empêche sinon le fonctionnement de l'appareil.
· Lors de l'utilisation du gril il est possible que des éclaboussures entrent en contact avec le corps de chauffe et provoquent quelques petites flammes. Ceci n'endommage pas l'appareil. Gardez toujours une distance d'au moins 2 cm en les aliments à griller et le corps de chauffe.
· Attention: Ne tentez jamais de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte, de raccorder ou d'insérer quelque chose dans le mécanisme de sécurité de la porte.
· Veillez que rien n'obstrue l'ouverture ou la fermeture de la porte.
· Assurez-vous également que la porte n'est pas encrassée par des restes de nourriture ou de détergent.
· Nettoyez l'appareil après son utilisation. Si l'étanchéité du joint n'est plus garantie ou les charnières de la porte endommagées, l'appareil ne doit plus être utilisé.
· L'appareil ne doit pas être branché à une minuterie ou un autre système de fonctionnement à distance.

Fonctionnement de l'appareil avec chaleur

1. Avant la première utilisation du mode de cuisson avec air chaud, combiné ou gril, nettoyez les restes éventuels d'huile à l'intérieur de l'appareil.
   Mettez l'appareil en marche pendant une dizaine de minutes en mode air chaud sans le plateau de verre, le support et le socle rotatif et les accessoires. Ainsi les restes de graisses seront éliminés. La formation de fumée ou d'odeur est normale lors de la première mise en marche et disparaît après quelque temps seulement.
2. Ne pas toucher l'eau de vapeur, celle-ci pourrait être chaude.



Précautions: Surfaces chaudes!

Prenez note que l'appareil et les accessoires sont très chauds après leur utilisation. Afin d'éviter tous risques de brûlures, utilisez des gants pour retirer les plats, la vaisselle ou les accessoires du four.

Fonctionnement du ventilateur de refroidissement

Lors de l'utilisation du micro-onde, le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement et fonctionne pendant toute la durée d'utilisation et même parfois plus longtemps. Ceci est tout à fait normal, vous pouvez retirer les aliments du four sans autre.

Eclairage de l'appareil à vapeur et micro-onde

Si l'éclairage de l'appareil est défectueux, merci de nous contacter.

Accessoires

Les accessoires sont livrés avec l'appareil. Tenez-vous toujours aux indications fournies pour leur utilisation.

Grille en métal

1. La grille en métal est utilisée pour griller des aliments. Elle peut aussi être utilisée lors du mode de cuisson par air chaud, combiné avec ou sans vapeur.
2. Lors du mode de cuisson au micro-onde vous pouvez utiliser la grille seule, à condition de la placer au milieu du plateau tournant.

Gouttière de récupération

1. Avant la mise en marche mettez la gouttière de récupération en place. Tenez la gouttière avec les deux mains et fixez-la de l'appareil.
2. La gouttière a pour but de récupérer l'eau en sus pendant l'utilisation du mode de cuisson à la vapeur ou au micro-onde. Elle devrait être vidée après chaque utilisation en mode vapeur ou micro-onde.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs. Ils dépendent de l'état, de la température et de la quantité des aliments ainsi que de la vaisselle utilisée pour la cuisson.
Commencez avec le temps de cuisson minimum. Vous pouvez toujours rallonger le temps de cuisson si nécessaire.
Prenez note que si le temps de cuisson conseillé est dépassé, les aliments peuvent se gâter et dans le pire des cas prendre feu et endommagé l'intérieur de l'appareil.

Température des aliments
Le micro-onde chauffe les aliments. Le récipient peut être encore froid, cependant l'aliment est chaud. Avant de servir mélangez et contrôlez la température avant de la donner aux enfants.

Petites quantités d'aliments
Les petites quantités d'aliments ou les aliments pauvres en eau peuvent brûler, se dessécher ou prendre feu lors d'une trop longue cuisson.
Si des substances devaient prendre feu à l'intérieur de l'appareil, laissez la porte fermée, arrêtez l'appareil immédiatement et retirez la prise.

Oeufs
Ne pas cuire ou réchauffer au micro-onde des œufs dans leur coque. La pression sur la coque peut conduire à l'explosion de l'œuf et ceci même après la fin de la cuisson au micro-onde.

Aliments avec peau
Les aliments avec une peau non-poreuse, comme les pomme de terre, les jaunes d'œufs ou les saucisses doivent être piqués à l'aide d'une fourchette avec la cuisson au micro-onde afin d'éviter qu'ils éclatent.

Thermomètre à viande
Utilisez un thermomètre à viande pour contrôler la cuisson de rôtis ou de volailles, après avoir retiré la viande de l'appareil. N'utilisez pas de thermomètre traditionnel lors du fonctionnement du micro-onde ou l'utilisation d'un mode de cuisson combiné, en raison des risques d'étincelles!

Liquide

Si vous réchauffez de la soupe, des sauces ou des boissons avec votre appareil, il peut se produire une surchauffe du liquide après l'ébullition, sans pour autant voir la formation de bulles. Le liquide bouillant peut alors déborder ou vous éclabousser.

a) Ne surchauffez pas la préparation liquide
b) Remuez la préparation liquide

Papier/Plastique
Si vous réchauffez de la nourriture dans un récipient en plastique ou en papier, contrôlez le déroulement de la cuisson souvent, ce type de récipient pouvant prendre feu en cas de surchauffe.
N'utilisez pas de produits en papier recyclé (par exemple le papier ménage), à moins que ce produit soit spécialement conçu pour une utilisation au micro-onde. Les produits à base de papier recyclé peuvent contenir des impuretés, qui peuvent provoquer des étincelles ou même prendre feu. Enlevez les files de fermeture des sachets à rôtir avant d'introduire ceux-ci dans l'appareil.

Ustensile/Feuille
Ne réchauffez jamais de boîtes ou bouteilles fermées, elles pourraient exploser. Les récipients en métal ou les plats ornés de métal ne doivent pas être utilisés au micro-onde, car ils peuvent provoquer des étincelles. Si vous utilisez du papier d'aluminium ou de la vaisselle en métal, vous devez respecter un espace d'au moins 2 cm entre le matériel utilisé et les parois de l'appareil, afin d'éviter la formation d'étincelles.

Biberon/Petit verre avec aliments pour bébé
La tétine et l'anneau de fermeture du biberon ou le couvercle du petit verre doivent être retirés avant de les mettre dans l'appareil. La température doit être contrôlée avant consommation, afin d'éviter tous risques de brûlure.
Ne pas frire dans cet appareil, la graisse ou l'huile peut surchauffer et brûler!

Résumé: quels matériaux sont adaptés au micro-onde ou à des températures élevées?

Matériel	Adapté au micro-onde	Remarque
Feuille d'aluminium	dans certains cas	Peut être utilisée en petites quantités pour éviter toute surchauffe. Risque de décharge électrique, si la feuille est placée trop près des parois ou utilisée trop souvent
Plat en métal haut	non	Risque de décharge électrique et feu
Plat en métal pas plus que 3-4 cm	oui	Placer au milieu du plateau tournant en respectant un écart d'au moins 2 cm avec les parois
Verre	oui	
Verre avec ornements en métal (or etc.)	non	Risque de décharge électrique
Verre mince	non	Températures élevées, le verre peut se casser
Plastique	oui	Si résistant aux températures élevées. Certaines matières plastiques peuvent se déformer ou se colorer. Ne pas fermer et rendre étanche
Porcelaine	oui	
Porcelaine avec ornements en métal (or etc.)	non	Risque de décharge électrique

Feuille de papier	oui	Pour une utilisation courte au micro-onde, pas adaptée pour un mode de cuisson au gril ou à l'air chaud

Ne jamais utiliser de récipients (boîtes, biberons, etc.) fermés hermétiquement, en raison du risque d'explosion. Retirez ou perforez le couvercle dans tous les cas.
Afin de tester si un récipient est adapté au micro-onde, placez un verre d'eau dans celui-ci et posez-le au milieu du plateau tournant. Enclenchez le micro-onde à la puissance maximum pendant 1 minute. Si le récipient reste froid et l'eau est chaude, il est adapté. Si le récipient est chaud ou brûlant, il n'est pas adapté.
Si des étincelles devaient se former, arrêtez le micro-onde immédiatement. Surveillez l'appareil continuellement.

Les micro-ondes qu'est-ce que c'est?

Le courant électrique est transformé en micro-ondes par le magnétron.
Ces micro-ondes mettent en mouvement les molécules d'eau qui se trouvent dans les aliments.
C'est ce mouvement qui génère le réchauffement des aliments. Les micro-ondes sont dirigées grâce au manteau métallique sur les aliments. Les ondes froides sont absorbées par les molécules d'eau ainsi que les particules de graisse des aliments.
Les micro-ondes pénètrent dans les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 4 cm et cuisent ces derniers de l'extérieur vers l'intérieur.
C'est pourquoi il est recommandé de laisser poser les aliments après l'arrêt de l'appareil, les aliments cuisant encore de l'intérieur.
La vaisselle de cuisson devient chaude par l'intermédiaire de l'aliment, c'est pourquoi il faut utiliser des gants.
Les récipients en métal ne laissent pas passer les ondes et c'est pourquoi il ne faut pas les utiliser.

Vapeur

Veillez à ce que la gouttière de récupération est bien fixée aux pieds de l'appareil.
Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la graduation maximum et refermez-le soigneusement avec la fermeture. N'utilisez pas d'eau minérale.
Glissez le réservoir d'eau dans l'ouverture de la gouttière de récupération prévue.

Sécher

Après la cuisson à la vapeur, le dispositif peut être mouillé à l´intérieur. Essuyez des restes d´eau et séchez l´intérieur à l´air chaud pour 10 minutes.

Gril

Sur la partie supérieure de l'enceinte se trouvent un corps de chauffe non-réglable de pour griller ou gratiner des aliments.
Placez la grille sur le plateau tournant
Veillez à garder suffisamment d'espace avec le corps de chauffe, afin que les éclaboussures de graisse ne s'enflamment pas.
Afin de raccourcir la durée de grillage, enclenchez la fonction micro-onde en sus, dès que l'aliment à griller à atteint une légère couleur brune.
Contrôlez lors de la mise en marche du micro-onde que seule la grille se trouve à

Air chaud

L'air chaud, monté à l'arrière de l'enceinte de l'appareil et soufflé, est réglable de 100°C - 240°C.
Presser sur la touche Convection + choisir le temps de cuisson.
Placer la grille basse sur la lèchefrite. Vous pouvez placer la plaque ou le moule de cuisson dessus. Si vous souhaitez cuire sur 2 niveaux, placer la grille haute dans la lèchefrite et poser votre deuxième plaque dessus. Après 5-10 minutes glisser la lèchefrite à l'aide d'un gant dans l'appareil préchauffé.
Après la fermeture de la porte, presser sur le bouton Start, afin que l'appareil redémarre.
Le temps de cuisson n'est pas suffisant, prolongez-le par à-coup de 10 minutes en tournant le bouton rotatif.
Température
100°C – 120°C meringue
160°C – 180°C gâteau
180°C – 200°C viande braisée – poisson
200°C – 240°C pâte feuilletée - viande
Toutes les valeurs indiquées sont approximatives et dépendent du poids, de la qualité, du goût personnel et des indications de la recette.

Mise en marche de l'appareil

Lorsque vous enfichez l'appareil et le mettez en marche, l`écran affiche ce qui suit :



Cela signifie que l'appareil est prêt à fonctionner.
Si vous ne l'actionnez pas durant 5 minutes, l'appareil se branche sur le mode de repos afin d'économiser de l'énergie. L'écran affiche alors:



Réglage de l'horloge

1. Appuyez 1 fois sur la touche Horloge , le symbole « 12 » clignote alors pour l'affichage des heures. L'indicateur affiche pour le réglage des heures.

2. Placez l'heure en tournant le bouton sur 3:00. L'indicateur affiche



.

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , afin de confirmer le réglage des heures. Le symbole « 00 » pour le réglage des minutes clignote maintenant. L'indicateur affiche maintenant



.

4. Réglez les minutes en plaçant le bouton sur 3:30. Appuyez sur le bouton de Mise en marche afin de régler les minutes. Le réglage de l'horloge est terminé maintenant.

Fonction Micro-ondes

1. Appuyez sur le bouton « Microwave » Microwave et sélectionnez la fonction Micro-ondes. L'indicateur affiche pour une puissance de 800W.

2. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton.
Comme réglages de la puissance, vous avez le choix entre 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W.

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , afin de régler la durée de préparation.
L'indicateur affiche alors .

4. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme .
(Le réglage maximal de la minuterie s'élève à 60 minutes.)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , le micro-ondes se met en marche.
L'indicateur affiche :

(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

6. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

7. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche du micro-ondes, la fonction Micro-ondes sera interrompue. Pour démarrer le micro-ondes, cliquez sur le bouton « marche » à nouveau.

Fonction Gril

1. Appuyez 2 fois sur « Oven/Grill » Oven/grill , afin de sélectionner la fonction Gril.
L'indicateur affiche . Réglez la durée de cuisson.

2. Déterminez la puissance désirée en tournant le bouton .

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur indique pour cela .

4. Tournez le bouton et réglez maintenant la durée
(Le réglage maximal de la fonction Gril s'élève à 30 minutes.)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , et le gril se met en marche. L'indicateur affiche:

(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

6. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

7. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, la cuisson sera interrompue.

Fonction Convection

1. Appuyez 1 fois sur « Oven/ Grill » Oven/grill. L'indicateur affiche 240 °C.

2. Déterminez la température désirée en tournant le bouton.
Vous pouvez choisir entre les zones de températures suivantes:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Enfoncez le bouton de Mise en marche et confirmez la température de convection.
L'indicateur affiche 00:00.

4. Tournez le bouton et réglez la durée désirée. 20:00
(Le réglage maximal de la minuterie s'élève à 60 minutes)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche, et la fonction Convection se met en marche.
L'indicateur affiche :

20:00 → 19:59 → 00 → 12:08

(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

6. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

7. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, la fonction Convection sera interrompue.

Cuisson vapeur

1. Appuyez 1 fois sur «Steamer » STEAMER. L'indicateur affiche H.

2. Tournez le bouton et réglez la position de cuisson vapeur désirée.
Vous pouvez choisir entre les positions vapeur suivantes:
- H (vapeur à haute température, y compris convection + peu de volume de vapeur)
- L (vapeur à basse température + grand volume vapeur)

Remarque:
- **a. Vapeur à haute température signifie que la température du four peut atteindre 240 °C = cuisson vapeur ultra-chaude**
- **b. Vapeur à basse température signifie que la température n'atteint que 100 °C = cuisson vapeur normale**

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et confirmez la position de cuisson vapeur.
L'indicateur affiche 00:00 et vous pouvez régler la durée de la cuisson vapeur.

4. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme 20:00.
(Le réglage maximal de la minuterie s'élève ici à 60 minutes.)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche. Le générateur de vapeur préchauffe jusqu'à ce que la vapeur soit générée (environ 20 secondes). Le symbole (Vapeur) clignote durant la phase de préchauffage 20:00. Quand la minuterie marche en arrière, l'appareil commence la cuisson vapeur.
L'indicateur affiche :

20:00 → 19:59 → 00 → 12:08

(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

6. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

7. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, la cuisson vapeur sera interrompue

Remarque :
La fonction Vapeur et les fonctions en relation avec la vapeur reconnaissent le niveau d'eau dans le réservoir à eau, afin qu'il y ait suffisamment d'eau pour l'opération de cuisson vapeur. Si le niveau d'eau est trop bas pour exécuter correctement la fonction Vapeur, l'indicateur affiche comme rappel. En même temps, l'appareil ne se met pas en marche ou interrompt la marche jusqu'à ce que vous rajoutiez suffisamment d'eau.

Combinaison de fonctions

L´appareille réunit 2 fonctions et permet ainsi la préparation facile de plats. Les fonctions combinées travaillent simultanément et raccourcissent ainsi le temps de préparation : votre appareil travaille de ce fait encore plus efficacement. Les fonctions suivantes peuvent être combinées :

- Micro-ondes + Gril
- Micro-ondes + Convection
- Micro-ondes + Vapeur
- Vapeur + Gril
- Convection + Vapeur
- Fonction de cuisson programmable

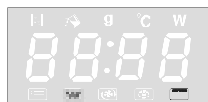
➢ Micro-ondes + Gril

1. Appuyez sur la touche « Microwave » Microwave et sélectionnez la fonction Micro-ondes.

L'indicateur affiche  pour une puissance de 800W an.

2. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton.
Comme réglages de la puissance, vous pouvez choisir entre 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W.

3. Appuyez 2 fois sur « Oven/Grill » Oven/grill afin de sélectionner la fonction Gril.

L'indicateur affiche . Réglez la durée de cuisson.

4. Déterminez la puissance désirée en tournant le bouton . 

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela .

6. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme .
(Le réglage maximal de la combinaison Micro-ondes s'élève à 60 minutes.)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , et l'appareil se met en marche. L'indicateur affiche :

(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

8. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

9. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

➢ Micro-ondes + Convection

1. Appuyez sur la touche « Microwave » Microwave et sélectionnez la fonction Micro-ondes.

L'indicateur affiche  pour une puissance de 800W.

2. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton.
Comme réglages de la puissance, vous pouvez choisir entre 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W.

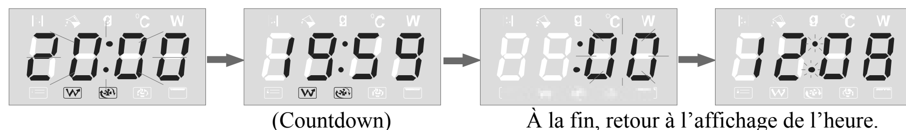
3. Appuyez 1 fois sur « Oven/Grill » Oven/grill. L'indicateur affiche .

4. Déterminez la température désirée en tournant le bouton .
Vous pouvez choisir entre les zones de températures suivantes:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C.

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela .

6. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme .
(Le réglage maximal de la combinaison Micro-onde s'élève à 60 minutes.)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , et l'appareil se met en marche. L'indicateur affiche :



(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

8. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

9. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

➢ Micro-ondes + Vapeur

1. Appuyez sur la touche « Microwave » [Microwave] et sélectionnez la fonction Micro-ondes.

L'indicateur affiche [800] pour une puissance de 800W.

2. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton.
Comme réglages de la puissance, vous pouvez choisir entre 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W.

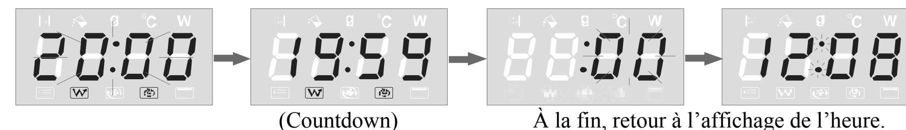
3. Appuyez 1 fois sur «Steamer » [STEAMER]. L'indicateur affiche [H].

4. Tournez le bouton et réglez la position de cuisson vapeur désirée.
Vous pouvez sélectionnez les positions de cuisson vapeur suivantes :
- H (vapeur à haute température, y compris convection + peu de volume de vapeur)
- L (vapeur à basse température + grand volume de vapeur)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela [00:00].

6. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme [20:00].
(Le réglage maximal de cette combinaison s'élève à 60 minutes.)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche, et l'appareil se met en marche. L'indicateur affiche :



(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

8. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

9. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

➢ Vapeur + Gril

1. Appuyez 1 fois sur « Steamer » [STEAMER]. L'indicateur affiche [H].

2. Tournez le bouton et réglez la position de cuisson vapeur désirée.
Vous pouvez choisir entre les positions de cuisson vapeur suivantes :
- H (vapeur à haute température, y compris convection + peu de volume de vapeur)
- L (vapeur à basse température + grand volume de vapeur)

3. Appuyez 2 fois sur « Oven/Grill » [Oven/grill], afin de sélectionner la fonction Gril.

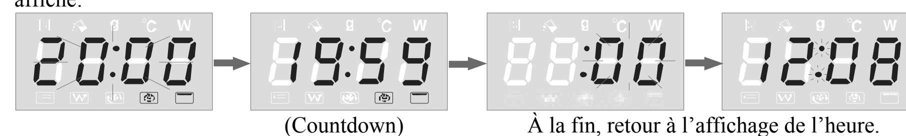
L'indicateur affiche [88:88].

4. Déterminez la puissance désirée en tournant le bouton [FAn].

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela [00:00].

6. Tournez le bouton et réglez maintenant la durée [20:00]
(Le réglage maximal de la fonction de combinaison s'élève à 60 minutes.)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche, et le four se met en marche. L'indicateur affiche:

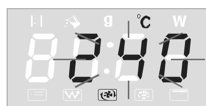


(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

8. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

9. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

➢ Convection + Vapeur

1. Appuyez 1 fois sur « Oven/ Grill » Oven/grill. L'indicateur affiche 

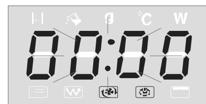
.

2. Déterminez la température désirée en tournant le bouton .
Vous pouvez choisir entre les zones de températures suivantes :
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Appuyez 1 fois sur « Steamer » STEAMER. L'indicateur affiche 

.

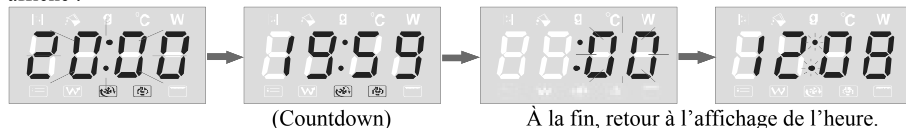
4. Tournez le bouton  et réglez la position de cuisson vapeur désirée..
Vous pouvez choisir entre les positions de cuisson vapeur suivantes :
- H (vapeur à haute température, y compris convection + peu de volume de vapeur)
- L (vapeur à basse température + grand volume de vapeur)

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela 

.

6. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme .
(Le réglage maximal de cette combinaison s'élève à 60 minutes.)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , et l'appareil se met en marche. L'indicateur affiche :



(Countdown) À la fin, retour à l'affichage de l'heure.

8. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

9. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

➢ Fonction de cuisson programmable

Cette fonction signifie que l'appareil peut être réglé sur 2 à 6 fonctions et peut les exécuter dans l'ordre à l'intérieur d'un programme.
Les étapes de travail suivent par conséquent les réglages de l'utilisateur dans l'ordre indiqué. Il est possible d'utiliser les fonctions Micro-ondes, Gril, Convection et Cuisson vapeur.

À l'intérieur du programme réglé, la même fonction peut être répétée. Le temps maximal de travail s'élève cependant à 60 minutes.

Avec l'exemple type suivant, vous pouvez régler un programme avec les 3 fonctions de cuisson suivantes :

a. MICRO-ONDES 800W, 20 MINUTES
b. VAPEUR À HAUTE TEMPÉRATURE (H), 20 MINUTES
c. CONVECTION, 20 MINUTES

a. MICRO-ONDES 800W, 20 MINUTES

1. Appuyez sur le bouton « Microwave » Microwave afin de sélectionner ainsi la fonction Micro-ondes. L'indicateur affiche 

pour une puissance de 800W.

2. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton.
Comme réglages de la puissance, vous pouvez choisir 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W.

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et vous pouvez régler la durée. L'indicateur affiche pour cela 

.

4. Tournez le bouton et réglez maintenant la durée 

(Le réglage maximal de la fonction Gril s'élève à 60 minutes.)

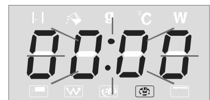
b. VAPEUR A HAUTE TEMPERATURE (H), 20 MINUTES

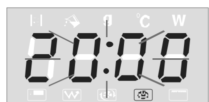
5. Appuyez 1 fois sur « Steamer » STEAMER. L'indicateur affiche 

.

6. Tournez le bouton et réglez la position de cuisson vapeur désirée.
Vous pouvez choisir entre les positions de cuisson vapeur suivantes :
- H (vapeur à haute température, y compris convection + peu de volume de vapeur)
- L (vapeur à basse température + grand volume de vapeur)

7. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et confirmez la position de cuisson vapeur.

L'indicateur affiche , et vous pouvez régler la durée de la cuisson vapeur.

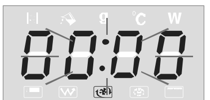
8. Réglez la durée désirée en tournant le bouton comme .
(Le réglage maximal de la minuterie s'élève ici à 30 minutes.)

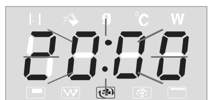
c. CONVECTION, 20 MINUTES

9**.** Appuyez 1 fois sur « Oven/ Grill » Oven/grill. L'indicateur affiche .

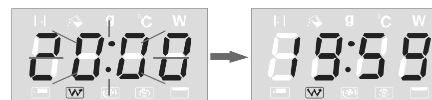
10. Déterminez la température désirée en tournant la bouton .
Vous pouvez choisir entre les zones de températures suivantes:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

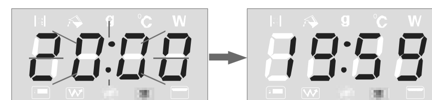
11. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et confirmez la température de convection.

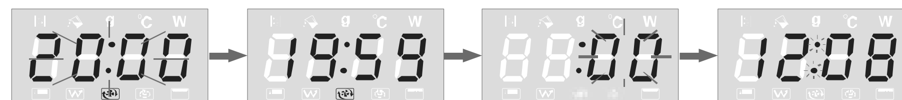
L'indicateur affiche .

12. Tournez le bouton et réglez la durée désirée comme .
(Le réglage maximal de la minuterie s'élève ici également à 60 minutes.)

13. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et la fonction Convection se met en marche.
L'indicateur affiche :







14. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

15. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

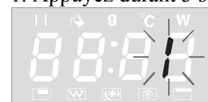
Fonction Memory (mise en mémoire)

Cet appareil dispose d'une fonction Mise en mémoire, afin que les utilisateurs puissent enregistrer, effacer et mettre en mémoire les étapes de travail réglées. La fonction DIY peut être cependant mise en mémoire et utilisée plusieurs fois jusqu'à ce que le programme de cuisson soit effacé ou modifié. La fonction de cuisson programmable ne contient qu'une utilisation unique après le réglage et la cuisson.
Pour le programme de cuisson, entre 2 et 6 fonctions peuvent être réglées et mises en mémoire dans l'ordre à l'intérieur d'un programme. C'est pourquoi les étapes de travail suivent les réglages de l'utilisateur dans l'ordre indiqué. Il est possible d'utiliser Micro-ondes, Convection, Cuisson vapeur et Gril. Les réglages ayant été mis en mémoire, le programme réglé peut s'écouler en appuyant sur la sélection DIY. À chaque fois que vous voulez préparer le même plat, vous pouvez laisser s'écouler les étapes de travail DIY programmées. Rappelons que le temps total de cuisson ne peut pas dépasser 60 minutes.

Il y a 3 mémoires pour programmes qui doivent vous rendre la cuisine quotidienne aussi agréable que possible.
Veuillez lire l'exemple type suivant.

a. MICRO-ONDES 800W, 20 MINUTES
b. VAPEUR A HAUTE TEMPERATURE (H), 20 MINUTES
c. CONVECTION, 20 MINUTES
d. MISE EN MEMOIRE DES ETAPES DE TRAVAIL a. A c. DANS LA MEMOIRE « 3 »

1. Appuyez durant 3 secondes sur MEMORY. L'écran d'affichage indique

. Le réglage du programme DIY est activé

2. Sélectionnez l'une des 3 mémoires disponibles (1, 2 ou 3). Tournez tout simplement le bouton , afin de sélectionner la mémoire disponible « 3 ». (Dans cet exemple, sélectionnez la mémoire « 3 »)

Étape de travail 1 : MICRO-ONDES 800W, 20 MINUTES

3. Appuyez sur Microwave, afin de mettre la fonction en place. L'indicateur affiche



: sélectionnez la position de puissance de votre micro-ondes.

4. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton .

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche, afin de régler la durée. L'indicateur affiche:

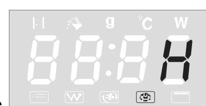


sélectionnez maintenant la durée de cuisson.

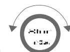
6. Réglez le temps désiré en tournant le bouton  sur 

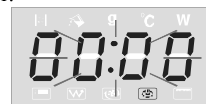
.

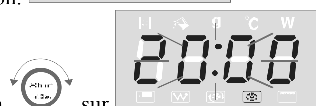
Étape de travail 2 : VAPEUR A HAUTE TEMPERATURE (H), 20 MINUTES

7. Comme standard, l'indicateur affiche 

si vous appuyez sur STEAMER : sélectionnez maintenant la position de cuisson vapeur.

8. Réglez la position de cuisson de vapeur désirée en tournant le bouton  et appuyez sur le bouton de Mise en marche pour confirmer.

9. Sélectionnez maintenant la durée de cuisson. 

Réglez la durée désirée en tournant le bouton sur 

.
Tenez compte du fait que la durée maximale s'élève à 30 minutes.

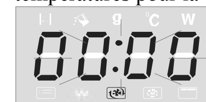
Étape de travail 3 : CONVECTION, 20 MINUTES

10. Appuyez sur Oven/grill. L'indicateur affiche 

.

11. Déterminez la température désirée en tournant le bouton .

12. Appuyez sur le bouton de Mise en marche, afin de confirmer les réglages de températures pour la convention. Continuez en réglant la durée de l'opération de cuisson



.

13. Réglez la durée désirée en tournant le bouton sur 

.
Le réglage maximal de la minuterie s'élève à 60 minutes.

Étape de travail 4 : MISE EN MEMOIRE DES ETAPES DE TRAVAIL 1 A 3 DANS LA MEMOIRE « 3 »

14. Appuyez sur le bouton de mise en marche. Toutes les étapes de travail sont mises en mémoire dans la mémoire 3.

L'indicateur affiche 

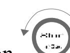
L'indication de l'heure apparaît ensuite sur la DEL.

Utiliser le Memory (mise en mémoire) pour faire la cuisine

Afin de pouvoir utiliser plusieurs fois les étapes de travail DIY mises en mémoire pour faire la cuisine, sélectionnez tout simplement le bouton DIY et commencez l'opération. Veuillez vous en tenir à l'exemple suivant (mémoire 3).

1. Appuyez 1 fois sur MEMORY. 

L'indicateur clignote.

2. Sélectionnez « 3 » en tournant le bouton .

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche  et le four se met en marche. L'indicateur affiche :



4. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.

5. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

Détartrage

Dans quelques régions, vous avez de l'eau dure, ce qui conduit à la longue à l'entartrage des appareils. Ces dépôts calcaires peuvent engorger les conduites de vapeur/d'eau du système. C'est la raison pour laquelle nous vous recommandons de retirer régulièrement le calcaire des conduites de vapeur/d'eau, des soupapes et des éléments divers (tous les 2 mois environ).

Pour retirer le calcaire, utilisez le détartrant fourni (25 g d'acide citrique) qui neutralise les dépôts calcaires dans les conduites. Suivez les étapes indiquées pour exécuter le détartrage.

La fonction Vapeur ayant été utilisée 120 heures au total, l'appareil vous rappelle par un symbole clignotant le détartrage à faire.

1. Tournez le bouton . clignote.

2. Ouvrez la porte de l'appareil et placez un récipient dans le milieu du plateau tournant. Le but : l'eau sortant de la 1ère position de détartrage est collectée et doit servir à refroidir la conduite d'eau/de vapeur. Nous recommandons un récipient d'1 l qui recueille l'eau sortant des orifices de vapeur. Versez ensuite de l'eau dans le réservoir à eau jusqu'au repère «MAX».

3. Refermez la porte de l'appareil et appuyez sur le bouton de Mise en marche afin de commencer le détartrage.

4. Après 4 minutes et 40 secondes, l'indicateur affiche et un bip sonore retentit 10 fois, pour vous rappeler les étapes suivantes.
5. Retirez le réservoir à eau. Versez la poudre d'acide citrique dans le réservoir et versez de l'eau dessus. L'eau et la poudre doivent se mélanger correctement.

6. Appuyez de nouveau sur le bouton de Mise en marche , afin de poursuivre l'opération.
Remarque : n'utilisez pas de vinaigre pour remplacer l'acide citrique. Le vinaigre pourrait endommager vos conduites de vapeur/d'eau

7. Après 15 minutes, l'indicateur affiche et un bip sonore retentit 10 fois.
8. Enlevez maintenant le réservoir à eau. Nettoyer le réservoir et rincez-le bien. Puis remettez de l'eau dans le réservoir.

9. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , afin de clôturer le détartrage.
10. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Après cela, l'indicateur affiche de nouveau l'heure.
11. Veuillez ouvrir la porte de l'appareil et essuyez avec un chiffon propre l'espace intérieur, le plateau tournant et le cadre de la porte.
Remarque :
Dans le cas où l'opération de détartrage est interrompue en débranchant l'appareil, toutes les étapes du détartrage devraient être recommencées depuis le départ.

Fonction Cuisson Auto Express

« Auto cook » est un regroupement de réglages de cuisson préprogrammés.
Ces programmes standard préréglés par l'usine se divisent en 3 catégories.
1. Express
2. Cuisson vapeur
3. Décongélation

Le programme préréglé peuvent être modifié conformément aux besoins de TK pour différents pays et des plats préférés au niveau de la région. Au programme de décongélation, on ne peut pas changer le temps de cuisson.

Programmes Auto Cook:

Express		Cuisson vapeur		Décongélation	
1--1	Faire cuire de la viande rouge	2--1	Poisson	3--1	Volaille
1--2	Poulet	2--2	Légumes (bulbes)	3--2	Viande rouge
1--3	Faire cuire de la viande de porc	2--3	Légumes (feuilles)	3--3	Poisson
1--4	Baguette	2--4	Petits pains surgelés	3--4	Pain
1--5	Faire cuire des pommes de terre				
1--6	Chips de pommes de terre au fromage				
1--7	Pop-corn				
1--8	Petits gâteaux secs				

Voici le mode d'emploi pour les réglages à l'usine du programme « Auto cook ».

1. Sélectionnez la fonction Auto cook en tournant le bouton .

2. Réglez le plat désiré en tournant le bouton . Sélectionnez par exemple

pour faire cuire de la viande de porc.

3. Appuyez sur le bouton de Mise en marche et sélectionnez les réglages de poids.

4. Réglez le poids désiré en tournant le bouton . Si vous choisissez par exemple 500 g :

.

5. Appuyez sur le bouton de Mise en marche , et le four se met en marche. L'indicateur

affiche:

6. Lorsque le circuit de synchronisation parcourt jusqu'à 0, « 00 » apparaît dans l'écran d'affichage et un bip sonore retentit 4 fois. Ensuite, la DEL revient sur l'affichage du menu. Vous pouvez activer le menu précédent en enfonçant « START ». Vous pouvez régler la durée de cuisson en tournant le bouton.
7. Si vous n'utilisez pas l'appareil durant 5 minutes, il passe sur le mode de repos et économise donc de l'énergie.
8. Si vous ouvrez la porte du four durant la marche, les fonctions seront interrompues.

Remarque :
Durant le fonctionnement Auto Cook, vous avez la possibilité de modifier la durée de cuisson. Tournez le bouton une graduation plus loin dans le sens des aiguilles d'une montre. La durée de cuisson est prolongée de 10 secondes. La durée réglée peut être prolongée au maximum de 10 minutes. Tournez le bouton une graduation plus loin en sens inverse des aiguilles d'une montre. La durée de cuisson est raccourcie de 10 secondes. La durée réglée peut être raccourcie au minimum de 3 minutes. *A tous les programmes de cuisson automatique, on ne peut plus changer la durée après environ 1 minute.*

Sécurité enfants

Votre appareil est doté d'un système de fermeture qui exclut tout actionnement imprévisible par des enfants.

Appuyez sur Stop/cancel durant 5 secondes, afin d'activer cette sécurité enfants. L'indicateur affiche en faisant retentir 1 fois un bip sonore. Après 2 secondes, l'affichage de l'heure revient.

Pour déverrouiller, appuyez sur Stop/cancel de nouveau durant 5 secondes.

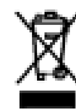
Fonction Quick Start- (Mise en marche rapide)

Quand l'affichage avec l'heure apparaît, appuyez sur le bouton de Mise en Marche et vous activez le micro-ondes. L'appareil branche le micro-ondes pour 30 secondes sur 800W. Appuyez une nouvelle fois sur « START » (Mise en marche) et le fonctionnement du micro-ondes est prolongés de 30 secondes supplémentaires.

Nettoyage

- Retirez la prise
- Ne jamais plonger l'appareil, la prise de courant ou le générateur de vapeur dans l'eau
- La condensation d'eau dans l'appareil et dans la gouttière de récupération ainsi que le corps de chauffe et les parois peuvent être encore chauds.
- Si la gouttière de récupération est entartrée, elle peut être nettoyée au lave-vaisselle.
- Le générateur de vapeur qui se trouve sur la partie extérieure gauche de l'appareil, peut être entartré. Desserrez la vis et sortez le générateur de vapeur en tirant doucement. Remplissez le boîtier de vinaigre et nettoyez-le soigneusement. Ne pas le plonger dans l'eau !
- Repositionnez le générateur avec les contacts électriques en avant dans l'appareil et revissez-le correctement.
- Nettoyez le joint de porte, les parois en acier inoxydable ainsi que la porte avec du détergent pour la vaisselle. N'utilisez pas de produits pour le nettoyage de la cuisinière ou de produits abrasifs. La paroi arrière est munie d'un revêtement autonettoyant.
- Nettoyez l'extérieur du four et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- En raison de la concentration de vapeur il est possible que de l'eau s'accumule devant l'appareil. Essuyez-la avec un chiffon humide. Il ne s'agit pas d'un disfonctionnement de l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas nettoyé, les éclaboussures de graisse peuvent provoquer de la fumée lors de la mise en marche et affecter la durée de vie de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés par de la poussière ou autre. Cela pourrait conduire à une surchauffe de l'appareil.
- Afin de réduire les odeurs désagréables de cuisine dans l'appareil, placez un bol rempli de vinaigre sur le plateau tournant et laissez chauffer le micro-onde pendant 3 minutes à 800 watts. Essuyez ensuite les parois avec un chiffon humide.

Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables
Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimintation des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-lea opoù vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

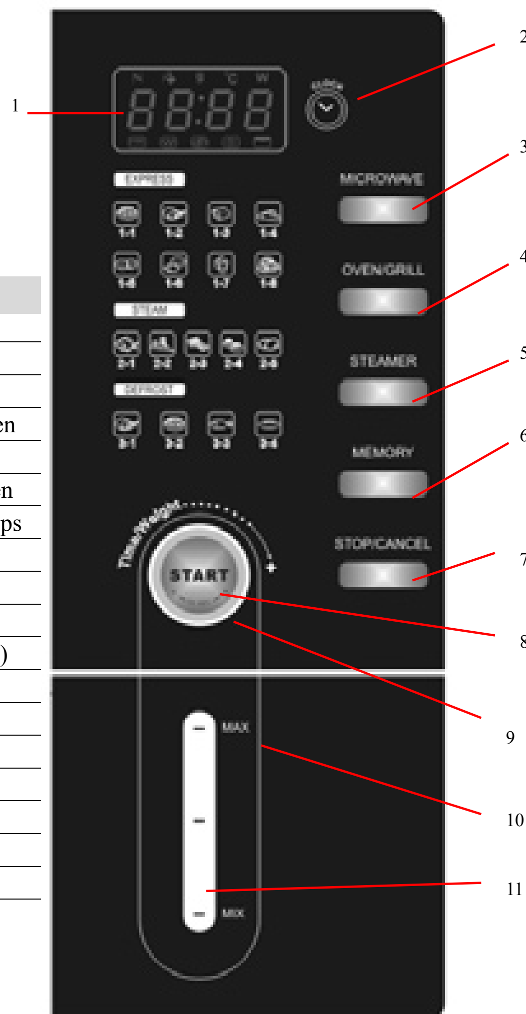
Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électricien qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Bedieningsveld

1—1 Rood vlees braden
1—2 Kippetje
1—3 Varkensvlees braden
1—4 Baguette
1—5 Aardappelen bakken
1—6 Kaas-/aardappelchips
1—7 Popcorn
1—8 Koekjes
2—1 Vis
2—2 Groente (knolletjes)
2—3 Groente (blaadjes)
2—4 Diepvriesbroodjes
2—5 Ei
3—1 Gevogelte
3—2 Rood vlees
3—3 Vis
3—4 Brood



1. Venster met LED-display
2. Kloktoets
3. Controletoets “Magnetron”
4. Controletoets “Oven/grill”
5. Controletoets “Stoomkoken”
6. Controletoets “Memory (geheugen)/opslaan”
7. Controletoets “Stop/Cancel” (stop/annulering) + kinderslot
8. Knop “ Start” en “Snel opwarmen” (+30 seconden)
9. EZ-tronic: gemakkelijk bedienbare multifunctionele knop
10. Inspectievenster
11. Waterniveau-indicator

Technische kenmerken

Model	DG6
Netvoeding	220-230 VAC, 50 Hz, klasse I
Stroomverbruik:	2800 W
Maximaal vermogen magnetron	1300 W
Uitgangsvermogen magnetron	800 W
Grill	850 W
Convectie	1.500 W
Stoomkoken	L = 740W, H = 1.500W
Frequentie	2450 MHz
Volume	21 l

Toebehoren

Aandrijfschijf



Deze technische voorziening bevindt zich in het midden van de oven onder de draaiplaat. Ze is met de motor verbonden en drijft de draaiplaat aan.

Schijfkrans



De schijfkrans vindt u in het midden van de oven onder de draaiplaat. Zij heeft rollen, die de draaiplaat vrij laten draaien.

Draaiplaat



Deze glasplaat wordt op de schijfkrans in het midden van de oven geplaatst en moet in de aandrijfschijf vastklikken. De draaiplaat kan voor alle bereidingsmethoden gebruikt worden. Reservoirs, die de voorbereide gerechten bevatten of de stukjes en sappen van gerechten dienen op te vangen, worden daarop gezet. Door een gemakkelijke verwijdering is een snelle reiniging mogelijk.

Nooit de draaiplaat zonder voedsel verhitten, omdat in het andere geval de schijfkrans en de aandrijfschijf schade zouden kunnen oplopen.

No	Onderdelen	Afbeel-ding	Functie	Opmerking
1	Draaiplaat		Voor alle functies van de berei-ding van de gerechten	Niet verwarmen zonder gerechten!
2	Grillrooster		Voor de stoom-, hetelucht-, grill- of combinatiefunctie	

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven

en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.
Controleer uw stoommagnetron

Neem het apparaat uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer het apparaat op beschadigingen, zoals afgebroken handvaten van de deur of scheuren in de deur. Indien u schade vaststelt, informeert u uw handelaar onmiddellijk. **Neem geen beschadigd apparaat in gebruik.**

Opgelet! De afdekking van isolatiemateriaal aan de rechterzijde van de inwendige ruimte **niet** verwijderen! Reinig de plaat uiterst voorzichtig.

Aanwijzingen voor de aardaansluiting

Belangrijk: dit apparaat moet omwille van uw persoonlijke veiligheid zoals reglementair voorgeschreven met de aarde verbonden worden. Indien uw wisselstroomstopcontact niet geaard is, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant, deze door een op reglementair voorgeschreven wijze geaard stopcontact te laten vervangen.

Bedrijfsspanning

Het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de op het typeaanduidingplaatje vermelde gegevens aansluiten. Indien er een hogere dan de aangegeven spanning gebruikt wordt, kan dit tot brand of schade leiden.

Plaatsing van de stoommagnetron

1. Zet het apparaat op een ongevoelig en stabiel werkoppervlak.
2. Het apparaat dient zonder moeilijkheden van de stroomvoorziening verbroken te kunnen worden, doordat de stekker uitgetrokken of doordat er een aardingsschakelaar gebruikt wordt.
3. Voor een reglementair voorgeschreven werking zorgt u er beslist voor dat het apparaat voldoende geventileerd is. Er dient een tussenruimte van minstens 15 cm boven de stoommagnetron te zijn, 10 cm daarachter en 5 cm aan iedere zijde.
4. Om het apparaat van de stroomvoorziening te verbreken, dient de stekker van de toevoerleiding gemakkelijk toegankelijk te zijn.

Installatie

Deze stoommagnetron is uitsluitend voor het gebruik op een tafelblad of op een werkoppervlak bestemd. Het is niet als inbouwtoestel of voor het gebruik in een kast geschikt.

- Plaats dit apparaat niet in de nabijheid van een elektrisch – of een gasfornuis.
- De voetstukken mogen niet verwijderd worden.
- Dit apparaat dient enkel voor het gebruik in een huishouden. Het mag niet in de open lucht gebruikt worden.
- Vermijd het gebruik van de stoommagnetron in een zeer vochtige omgeving.
- Het netsnoer mag het buitenste gedeelte van het apparaat niet aanraken. Houd de kabel op een veilige afstand van hete oppervlakken. Laat de kabel niet over de kant van de tafel of over het werkoppervlak hangen. De kabel, de stekker of de stoommagnetron niet in water dompelen.
- De ventilatieopeningen aan de zijkanten en aan de achterzijde van het apparaat mogen niet geblokkeerd worden. Als deze openingen tijdens de werking geblokkeerd zijn, kan het apparaat oververhit raken.
- Ruk niet aan de kabel en zorg ervoor dat deze niet gekneld raakt.

Waarschuwing

1. De deurafdichtingen dienen met een vochtig doekje gereinigd te worden. Het apparaat dient op beschadigingen in deze zones gecontroleerd te worden en, indien deze zones schade vertonen, mag het apparaat niet in gebruik genomen worden.
2. Tracht niet, wijzigingen of reparaties aan de deur, aan het bedieningsveld, aan de voor de veiligheid dienen vergrendelschakelaars of aan één of ander onderdeel van het apparaat door te voeren. De buitenste behuizing van de stoommagnetron, dat tegen een contact met de microgolfenergie bescherming biedt mag op geen enkel moment afgenomen worden.
3. Neem het apparaat niet in gebruik indien stroomkabel of stekker beschadigd zijn, als men het apparaat heeft laten vallen of indien het beschadigd werd.
4. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties (bijvoorbeeld uitwisseling van een toevoerleiding, deurafdichting, deur, behuizing etc.) uitsluitend door een gekwalificeerde vakman uitgevoerd worden.
5. Gebruik de watertank niet indien deze scheuren vertoont of beschadigd is. Het water zou immers kunnen uitlopen en tot een uitval van de elektriciteit of tot een elektrische schok kunnen leiden. Gelieve onze serviceafdeling te contacteren indien de watertank schade vertoont,
6. Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
7. Laat kinderen zonder toezicht het apparaat gebruiken enkel en alleen ze voldoende instructies gekregen hebben, zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren begrijpen, die door een ondeskundig gebruik kunnen ontstaan en dit met inbegrip van het gevaar voor uitstromende stoom. Om het gevaar voor brandwonden te voorkomen, zorgt u er beslist voor dat niemand de hete binnenste oppervlakken en de hete buitenste behuizing aanraakt, nadat het apparaat in gebruik was.



Waarschuwing: Dit apparaat produceert extreem hete stoom!!!
Vloeistoffen en voedingsmiddelen mogen niet in gesloten reservoirs opgewarmd worden, omdat ze kunnen ontploffen.

Gebruik

1. Gebruik het apparaat voor geen enkel ander doeleinde dan voor de bereiding van voedingsmiddelen. Nooit chemicaliën of andere producten, die geen voedingsmiddelen zijn, opwarmen of verhitten.
2. Vergewis u vóór het gebruik dat uw toebehoren voor de magnetron geschikt zijn.
3. Geen brandbare voorwerpen in het apparaat doen.
4. Bewaar geen objecten behalve de toebehoren in uw apparaat, indien het niet gebruikt wordt, voor het geval dat het per vergissing ingeschakeld wordt.
5. Het apparaat mag niet met magnetron of microcombinatie gebruikt worden indien er zich geen voedingsmiddelen in het apparaat bevinden. Indien het apparaat op deze manier bediend wordt, kan dit tot schade aan het apparaat leiden. Als u de magnetronprogramma's wenst uit te proberen, zet u een glas water in de binnenste ruimte, opdat de microgolfenergie geabsorbeerd wordt. Een uitzondering is een kortstondige opwarming met hete lucht met de bakplaat of de rooster.
6. Indien er zich in het apparaat vlammen vormen, drukt u de toets "Stop/voortijdig beëindigen" in en laat u de deur gesloten om eventuele vlammen te verstikken. Trek de stekker uit.
7. Houd tijdens en na het koken uw gezicht niet te dicht tegen het apparaat wanneer u de deur opent. Wees bij het openen van de deur voorzichtig, omdat hete stoom tot verwondingen kan leiden.
8. Het apparaat niet zonder toezicht bedienen!

Bij het openen van de deur kunnen er stoomwalmen vrijkomen. Indien er zich hete stoom in het apparaat bevindt, komt u niet met blote handen in het apparaat! Gevaar voor brandwonden! Gebruik ovenhandschoenen.

Opgepast

- De deur van het apparaat moet bij ieder programma vast afgesloten zijn, omdat een veiligheidsmechanisme in het andere geval het apparaat niet inschakelt.
- Indien er in de grillmodus spatten aan het verwarmingselement van de grill komen, dan kan het af en toe tot de vorming van vlammen komen, die zelfstandig uitdoven en geen schadelijke invloed op het apparaat uitoefenen. Neem altijd een minimumafstand van 2 cm tussen grillwaren en verwarmingselement in acht.
- Tracht nooit het apparaat met een open deur te bedienen, het veiligheidsdeurmechanisme te overbruggen of iets in het mechanisme te steken.
- Let erop dat er niets in de weg staat wanneer u de deur opent of sluit.
- Let er eveneens op dat de deurafdichting niet door resten van levensmiddelen of door reinigingsmiddelen vervuild is.
- Na het gebruik schoonmaken. Als de afdichting of de deurscharnering beschadigd is, mag het apparaat niet meer gebruikt worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of een apart afstandsbesturingssysteem bediend worden.

Werking van het apparaat

1. Voordat u de functies "Hete lucht", "Combinatie" of "Grill" voor de eerste keer gebruikt, veegt u overtollige olie uit het binnenste gedeelte van het apparaat weg. Neem het apparaat zonder glasplaat, draagring, meenemer voor de glazen draaiplaat en toebehoren, met hete lucht 10 minuten lang in gebruik. Daardoor worden er vetten van de productie verbrand. De vorming van geringe rook en geur bij de eerste opwarming is normaal en verdwijnt na korte tijd.
2. Het door de stoom tot stand komende water zo mogelijk niet aanraken, omdat het heet zou kunnen zijn.



Waarschuwing: Hete oppervlakken!

Gelieve in acht te nemen: na het koken zijn de toebehoren van het apparaat zeer heet. Om brandwonden te vermijden, moeten er ovenhandschoenen gedragen worden wanneer er potten, servies, bakvormen etc. en wanneer de toebehoren uit het apparaat verwijderd worden.

Werking van de koelventilator

Als er van de magnetron gebruik gemaakt wordt, draait de koelventilator continu om de elektrische componenten te koelen. Nadat het apparaat met de werking gedaan heeft, kan de koelventilator soms nog een tijdje koelen. Dat is volkomen normaal en u kunt de voedingsmiddelen uit het apparaat nemen terwijl de ventilator nog "Aan" is.

Verlichting van de stoommagnetron

Gelieve u tot ons te richten als de verlichting van het apparaat defect is.

Toebehoren

De stoommagnetron is met toebehoren uitgerust. Gelieve u steeds tot de instructies te houden, die voor het gebruik van de toebehoren gegeven worden.

Metalen rooster

1. De metalen rooster zal voor het grillen van voedingsmiddelen gebruikt worden. Hij kan ook voor het koken met circulatielucht en voor het combinatiekoken met en zonder stoom gebruikt worden.
2. Bij de magnetronmodus kunt u de rooster enkel gebruiken als u deze in het midden op de glazen draaiplaat plaatst.

Opvanggoot

1. Voordat u het apparaat in gebruik neemt, brengt u de opvanggoot in positie. Houd de goot met beide handen vast en laat de goot aan de poten van het apparaat vastklikken.
2. Het doel van de opvanggoot bestaat erin, overtollig water tijdens de stoom- en magnetronmodus te verzamelen. De opvanggoot dient na iedere stoom- en magnetronmodus geledigd te worden.

Kooktijden

De aangegeven tijdspannen zijn slechts richtwaarden. De kooktijd hang van toestand, temperatuur en hoeveelheid van de voedingsmiddelen en ook van de aard van het kookgerei af.

Begin met de minimale kooktijd om te verhinderen dat er lang gekookt wordt. Als de voedingsmiddelen niet voldoende gekookt zijn, kunt u de voedingsmiddelen altijd nog een beetje langer koken.

Gelieve in acht te nemen: als de aanbevolen kooktijd overschreden wordt, kunnen de voedingsmiddelen bedoren worden en in extreme gevallen vuur vatten en het binnenste gedeelte van het apparaat beschadigen.

Temperatuur van de levensmiddelen

De magnetron verhit de levensmiddelen. Het reservoir kan nog koud zijn, maar het levensmiddel heet. Alvorens op te dienen, omroeren en de temperatuur nakijken voordat u het eten aan kinderen geeft.

Kleine hoeveelheden voedingsmiddelen

Kleine hoeveelheden voedingsmiddelen of voedingsmiddelen met een gering vochtigheidsgehalte kunnen verbranden, uitdrogen of vuur vatten als ze te lang gekookt worden. Indien er substanties binnen het apparaat vuur vatten, laat u de deur van het apparaat gesloten, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Eieren

Kook met de magnetron geen eieren in hun eierschalen of hard gekookte eieren. Er zou druk tot ontwikkeling kunnen komen, die de eieren tot ontploffen brengt, zelfs nog nadat de verwarming van de magnetron beëindigd is.

Prikken in schil/vel

In voedingsmiddelen met een niet-poreuze schil c.q. met een niet-poreus vel, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moet er vóór het koken met de magnetron geprikt worden om te voorkomen dat ze barsten.

Vleesthermometer

Gebruik pas een thermometer ter controle van de gare toestand van gebraad als het vlees al uit het apparaat genomen werd. Maak geen gebruik van een traditionele vleesthermometer indien u magnetron of combinatie gebruikt, omdat dit vonkvorming kan veroorzaken.

Vloeistoffen

Als u vloeistoffen, zoals soepen, sausjes en drankjes, in uw apparaat opwarmt, kan er oververhitting van de vloeistof tot boven het kookpunt ontstaan, zonder dat er tekenen van blaasvorming zichtbaar zouden zijn. Dit kan tot gevolg hebben dat de hete vloeistof plotseling overkookt of begint te spatten.

a) Oververhit de vloeistof niet.
b) Roer de vloeistof om.

Papier/kunststof

Indien u voedingsmiddelen in kunststof- of papieren reservoirs opwarmt, controleert u het apparaat vaak, omdat dit type van reservoir vuur vatten wanneer ze oververhit worden. Gebruik geen gerecycleerde papierproducten (bijvoorbeeld keukenrol), tenzij het papieren product als zijnde veilig voor de magnetron beschouwd wordt. Gerecycleerde papieren producten kunnen onreinheden bevatten, die tijdens het gebruik vonken en/of vuur kan veroorzaken. Verwijder de draadafsluitingen van braadzakjes voordat u het zakje in het apparaat legt.

Benodigdheden/folie

Verwarm geen gesloten blikjes of flessen, omdat deze kunnen ontploffen. Metalen reservoirs of schotels met metalen versieringen mogen bij het koken met een magnetron niet gebruikt worden. Het kan tot vonkvorming komen. Als u aluminiumfolie, vleesstokjes of kookgerei in metaal gebruikt, moet de afstand daarvan tot de wanden van het apparaat minstens 2 cm bedragen om vonkvorming te voorkomen.

Babyflessen/glaasjes met babyvoeding

Bovenste gedeelte en speen of deksel moeten van babyflessen f glaasjes met babyvoeding verwijderd worden voordat ze in het apparaat gezet worden. Vóór de consumptie moet de temperatuur gecontroleerd worden om brandwonden te voorkomen.

In dit apparaat niet frituren, het vet of de olie kan oververhit raken en branden!

Samenstelling, welke materialen voor magnetron en hoge temperaturen toegestaan zijn

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerking
Aluminiumfolie	In bepaalde gevallen	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om het overkoken te vermijden. Risico is een elektrische vlamboog als de folie te dicht bij de wanden is of te veel gebruikt wordt.
Potten met metalen plaat	Neen	Gevaar voor vlamboog en vuur
hoge uitvoering		
Metalen vaten niet hoger dan 3-4 cm	Ja	In het midden op de draaiplaat plaatsen, minstens 2 cm afstand tot de wanden
Glas	Ja	
Glas met metaalachtige decoratie (goud etc.)	Neen	Gevaar voor vlamboog
Dun glas	Neen	Kan breken door hoge temperatuur
Plastic	Ja	Als plastic hittebestendig is. Sommige kunststoffen kunnen vervormen of verkleuren.
Porselein	Ja	
Porselein met metaalachtige decoratie (goud etc.)	Neen	Gevaar voor vlamboog
Papierfolie	Ja	Kortstondig voor magnetron, maar niet bij modus “Grill” of “Hete “lucht”.

Omwille van ontploffingsgevaar nooit hermetisch afgesloten reservoirs, blikjes, babyflessen, plastic reservoirs etc. gebruiken. Altijd deksel verwijderen of perforeren.
Om te testen, of een reservoir geschikt voor de magnetron is, zet u het met een glas water in het reservoir op de draaiplaat.
Zet de magnetron 1 minuut lang op het maximum en start het apparaat. Als het reservoir koud en het water heet is, kan het reservoir gebruikt worden. Indien het reservoir warm of heet is, is het niet geschikt.
Indien er vonken ontstaan, de magnetron onmiddellijk uitschakelen. Op het apparaat voortdurend toezicht houden.

Wat is “Microgolf”?

Elektrische stroom wordt in een magnetron in microgolven omgezet.
Deze microgolven brengen watermoleculen, die zich in het voedingsmiddel bevinden aan het oscilleren. De daarbij ontstaande wrijving verhit het voedingsmiddel.
Microgolven worden door de metaalachtige behuizing naar de voedingsmiddelen overgebracht.

De koude golven worden door de watermoleculen en ook door vetdeeltjes in de gerechten opgenomen.
Microgolven dringen ca. 4 cm in de gerechten en maken deze van buiten naar binnen gaar. Daarom is een rusttijd na het uitschakelen van het apparaat aanbevelenswaardig, omdat de gerechten naar binnen nagaren.

Het kookgerei wordt door de gerechten heet, daarom panlap gebruiken.

Metalen kookgerei is niet magnetrondoorlatend en mag niet gebruikt worden.

Stoom

Let erop dat de stoomgoot correct aan de voetstukken van het apparaat vast geklikt is. De watertank tot aan het maximum vullen en met de afsluiting goed afsluiten. Geen mineraalwater gebruiken.

De watertank in de voorziene opening van de stoomgoot schuiven.

Drying

After steaming, the unit can be damp in the interior. Please wipe out residual water and dry 10 minutes with hot air.

Grill

Aan de bovenzijde van de inwendige ruimte bevindt er zich een ongeregeld verwarmingselement van om levensmiddelen te grillen of te gratineren.
De rooster rechtstreeks op de draaiplaat zetten.

Op voldoende afstand tot het verwarmingselement letten, opdat spattend vet niet ontvlamt. Om de grilltijd te verkorten, kan men – indien de grillwaren een lichte bruine kleur hebben, de magnetron erbij schakelen. Erop letten dat er zich bij de magnetronmodus slechts één grillrooster in het apparaat bevindt.

Hete lucht

De hete lucht is een in de achterste wand gemonteerde ventilator met geregelde verwarming van 100°C tot 240°C. Als u de toets “Convection +” indrukt, kiest u de tijd.

Zet de lage grillrooster op het druipschaaltje. Hierop kunt u de plaat of de bakvorm zetten. Indien u op 2 niveaus wenst te bakken, zet u de hogere rooster eveneens in het druipschaaltje en doet u er een tweede plaat op. Na 5 – 10 minuten schuift u dan het druipschaaltje met een ovenhandschoen in het voorverwarmde apparaat. Wanneer de deur gesloten is, terug de knop “Start” indrukken, opdat het apparaat verder werkt. Indien de baktijd voor u niet volstaat, verlengt u met de draaiknop de tijdspanne in stappen van 10 minuten.

Temperatuur	
100°C – 120°C	Schuimgebakje
160°C – 180°C	Gebak
180°C – 200°C	Gestoofd vlees – vis
200°C – 240°C	Bladerdeeg – vlees

Alle waarden zijn richtwaarden en zijn afhankelijk van gewicht, kwaliteit van de waren en persoonlijke smaak alsook andere receptgegevens.

Start van het apparaat

Wanneer u het apparaat insteekt en inschakelt, geeft de indicator (het display) het volgende

aan: 

Dit betekent dat het apparaat gebruiksklaar is.
Als u het 5 minuten lang niet bevestigt, schakelt het apparaat over naar de rustmodus om energie te sparen. Het display geeft dan aan: 

Instellen van de klok

1. Druk de kloktoets 1 keer in, nu knippert het symbool „12“ voor de uuraanduiding.

Het display toont 

voor de instelling van het uur.

2. Zet het uur door aan de knop te draaien op 3:00. Het display geeft 

aan.

3. Druk de startknop in om de instelling van het uur te bevestigen. Het symbool „00“ voor de instelling van de minuten knippert nu. Het display geeft nu 

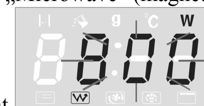
aan.

4. Stel de minuten in doordat u de knop op 3:30 zet. Druk de startknop in om de instelling van de minuten in te voeren. 

Het instellen van de klok is nu beëindigd.

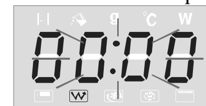
Magnetronfunctie

1. Druk de knop „Microwave“ (magnetron) in en selecteer de magnetronfunctie.

Het display toont 

bij een vermogen van 800W.

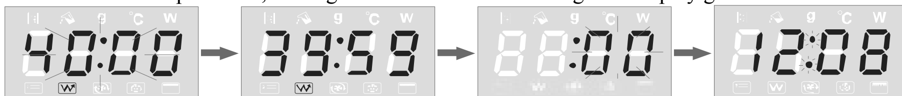
2. Stel het gewenste vermogen in door aan de knop te draaien.
Als vermogensinstellingen kunt u tussen 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W kiezen.

3. Druk de startknop in om de bereidingsduur in te stellen. Het display geeft dan 

aan.

4. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als .
(De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt 60 minuten.)

5. Druk de startknop in, de magnetron start met de werking. Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip.

6. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

7. Indien u tijdens de werking van de magnetron de ovendeur opent, wordt de magnetronfunctie onderbroken. In order to start the microwave oven, you have to press the start button again.

Grillfunctie

1. Druk 2 keer „Oven/grill“ in om de grillfunctie te kiezen.

Het display geeft aan. Stel de grillduur in.

2. Het gewenste vermogen bepalen door aan de knop te draaien.



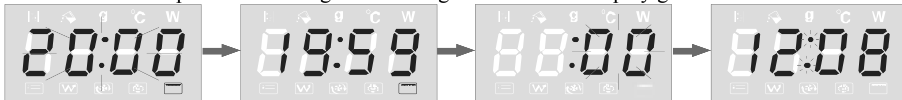
3. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor



aan.

4. Draai de knop en stel nu de duur in
(De maximale instelling van de grillfunctie bedraagt 60 minuten.)

5. Druk de startknop in en de grill wordt ingeschakeld. Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip.

6. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

7. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, wordt het grillen onderbroken.

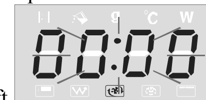
Convectiefunctie

1. Druk 1 keer „Oven/grill“ in. Het display geeft aan.

2. De gewenste temperatuur door te draaien aan de knop bepalen.
U kunt uit volgende temperatuurtrappen een keuze maken:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Druk de startknop in en bevestig de convectietemperatuur.

Het display geeft

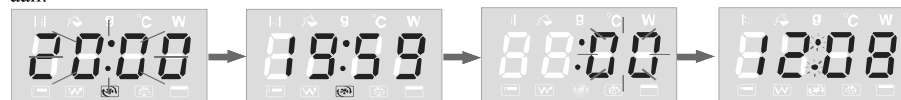


aan.



4. Draai de knop en stel de gewenste duur in.
(De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt 60 minuten.)

5. Druk de startknop in en de convectiefunctie wordt ingeschakeld. Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip.

6. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

7. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, wordt de convectiefunctie onderbroken.

Stoomkoken

1. Druk 1 keer „Steamer“ (stoomkookketel) in. Het display geeft



aan.

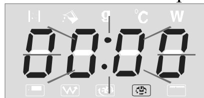
2. Draai aan de knop en stel de gewenste stoomtrap in.
U kunt uit volgende stoomtrappen een keuze maken:
- H (stoom met hoge temperatuur inclusief convectie + weinig stoomvolume)
- L (stoom met lage temperatuur + groot stoomvolume)

Opmerking:

a. **Stoom met hoge temperatuur betekent dat de oventemperatuur 240°C kan bereiken = ultraheet stoomkoken**

1. **Stoom met lage temperatuur betekent dat de temperatuur slechts 100°C bereikt = normaal stoomkoken**

3. Druk de startknop in en bevestig de stoomkooktrap. Het display geeft

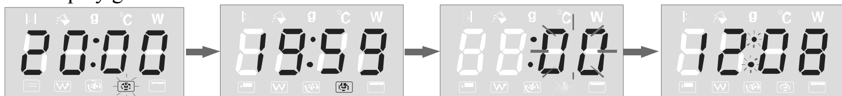


aan en u kunt de duur van het stoomkoken instellen.

4. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als .
(De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt hier 30 minuten.)

5. Druk de startknop in. De stoomgenerator zorgt voor voorverwarming totdat de stoom geproduceerd wordt (ca. 20 seconden). Het symbool (stoom) knippert tijdens de

voorverwarmingsfase . Wanneer de tijdschakelklok achteruit loopt, begint het apparaat met het stoomkoken.
Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip.

6. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

7. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, wordt het stoomkoken onderbroken.

Opmerking:

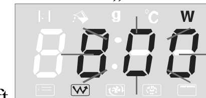
De stoomfunctie of op stoom gebaseerde functies detecteert/detecteren het waterpeil in de watertank opdat er genoeg water voor het stoomkookprocédé beschikbaar is. Als het waterpeil te gering is om de stoomfunctie correct uit te voeren, geeft het display ter herinnering aan. Gelijktijdig wordt het apparaat niet ingeschakeld of onderbreekt het de werking totdat u weer voldoende water toevoert.

Combinatie van functies

De Inrichting verbindt 2 functies en maakt bijgevolg een comfortabele bereiding van gerechten mogelijk. De gecombineerde functies werken gelijktijdig en verkorten zodoende de bereidingstijd; uw apparaat werkt hierdoor noch efficiënter.
Volgende functies kunnen gecombineerd worden:
- Magnetron + grill
- Magnetron + convectie
- Magnetron + stoom
- Stoom + grill
- Convectie + stoom
- Programmeerbare kookfunctie

➢ Magnetron + grill

1. Druk de toets „Microwave“ Microwave in en selecteer de magnetronfunctie. Het display

geeft  bij een vermogen van 800W aan.

2. Stel het gewenste vermogen in door aan de knop te draaien.
Als vermogensinstellingen kunt u uit 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W een keuze maken.

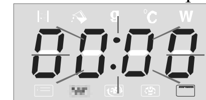
3. Druk 2 keer „Oven/grill“ Oven/grill in om de grillfunctie te kiezen.

Het display geeft  aan. Stel de grillduur in.

4. Het gewenste vermogen door te draaien aan de knop bepalen.



5. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor



aan.

6. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als .
(De maximale instelling van de magnetroncombinatie bedraagt 60 minuten.)

7. Druk de startknop in en het apparaat start met de werking. Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip

8. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

9. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

➢ Magnetron + convectie

1. Druk de toets „Microwave“ Microwave in en selecteer de magnetronfunctie. Het display geeft 800 bij een vermogen van 800W aan.

2. Stel het gewenste vermogen door te draaien aan de knop in.
Als vermogensinstellingen kunt u uit 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W een keuze maken.

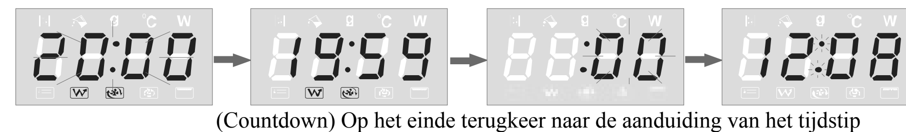
3. Druk 1 keer „Oven/grill“ Oven/grill in. Het display geeft 240 aan.

4. De gewenste temperatuur door te draaien aan de knop bepalen.
U kunt uit volgende temperatuurtrappen een keuze maken:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C.

5. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor 00:00 aan.

6. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als 20:00.
(De maximale instelling van de magnetroncombinatie bedraagt 60 minuten.)

7. Druk de startknop in en het apparaat start met de werking. Het display toont:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip

8. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

9. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

➢ Magnetron + stoom

1. Druk de toets „Microwave“ Microwave in en selecteer de magnetronfunctie. Het display toont 800 bij een vermogen van 800W.

2. Stel het gewenste vermogen door te draaien aan de knop in.
Als vermogensinstellingen kunt u uit 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W een keuze maken.

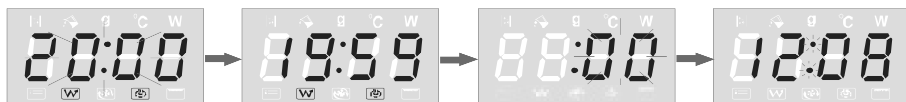
3. Druk 1 keer „Steamer“ STEAMER in. Het display geeft H aan.

4. Draai aan de knop en stel de gewenste stoomtrap in.
U kunt uit volgende stoomtrappen een keuze maken:
- H (stoom met hoge temperatuur inclusief convectie + weinig stoomvolume)
- L (stoom met lage temperatuur + groot stoomvolume)

5. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor 00:00 aan.

6. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als 20:00.
(De maximale instelling van deze combinatie bedraagt 60 minuten.)

7. Druk de startknop in en het apparaat start met de werking. Het display toont:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip

8. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

9. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

➢ Stoom + grill

1. Druk 1 keer „Steamer“ STEAMER in. Het display geeft aan.

2. Draai aan de knop en stel de gewenste stoomtrap in.
U kunt uit volgende stoomtrappen een keuze maken:
- H (stoom met hoge temperatuur inclusief convectie + weinig stoomvolume)
- L (stoom met lage temperatuur + groot stoomvolume)

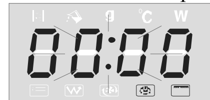
3. Druk 2 keer „Oven/grill“ Oven/grill in om de grillfunctie te kiezen.

Het display geeft aan. Stel de grillduur in.

4. Het gewenste vermogen door te draaien aan de knop bepalen.



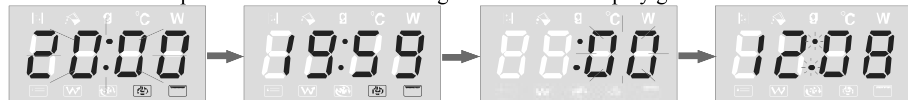
5. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor



aan.

6. Draai aan de knop en stel nu de duur in
(De maximale instelling van de combinatiefunctie bedraagt 60 minuten.)

7. Druk de startknop in en de oven wordt ingeschakeld. Het display geeft aan:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip.

8. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

9. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

➢ Convectie + stoom

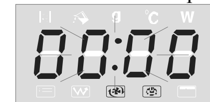
1. Druk 1 keer „Oven/grill“ Oven/grill in. Het display geeft aan.

2. De gewenste temperatuur door te draaien aan de knop bepalen.
U kunt uit volgende temperatuurtrappen een keuze maken:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

3. Druk 1 keer „Steamer“ STEAMER in. Het display geeft aan.

4. Draai aan de knop en stel de gewenste stoomtrap in.
U kunt uit volgende stoomtrappen een keuze maken:
- H (stoom met hoge temperatuur inclusief convectie + weinig stoomvolume)
- L (stoom met lage temperatuur + groot stoomvolume)

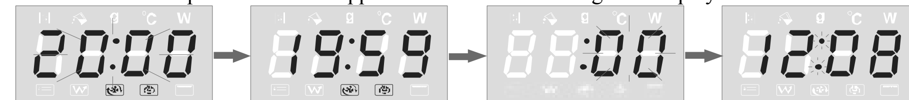
5. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor



aan.

6. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als .
(De maximale instelling van deze combinatie bedraagt 60 minuten.)

7. Druk de startknop in en het apparaat start met de werking. Het display toont:



(Countdown) Op het einde terugkeer naar de aanduiding van het tijdstip

8. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

9. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

➢ Programmeerbare kookfunctie

Deze functie betekent dat het apparaat door 2 tot 6 functies ingesteld kan worden en deze in volgorde binnen één programma kan uitvoeren.
Daarom volgen de werkfasen de gebruikersinstellingen in de aangegeven volgorde. Kunnen gebruikt worden: magnetron, grill, convectie en stoomkoken.

Binnen het ingestelde programma kan dezelfde functie herhaald worden. De maximale arbeidstijd bedraagt echter 60 minuten.

Bij volgend modelvoorbeeld kunt u één programma met volgende 3 kookfuncties instellen:

a. MAGNETRON 800W, 20 MINUTEN
b. STOOM MET HOGE TEMPERATUUR (H), 20 MINUTEN
c. CONVECTIE, 20 MINUTEN

a. MAGNETRON 800W, 20 MINUTEN

1. Druk de knop „Microwave“ Microwave in en selecteer de magnetronfunctie. Het display toont 800 bij een vermogen van 800W.

2. Stel het gewenste vermogen door te draaien aan de knop in.
Als vermogensinstellingen kunt u uit 800W/ 640W/ 480W/ 320W/ 160W een keuze maken.

3. Druk de startknop in en u kunt de duur instellen. Het display geeft hiervoor 00:00 aan.

4. Draai de knop en stel nu de duur in 20:00
(De maximale instelling van de grillfunctie bedraagt 30 minuten.)

b. STOOM MET HOGE TEMPERATUUR (H), 20 MINUTEN

5. Druk 1 keer „Steamer“ STEAMER in. Het display geeft H aan.

6. Draai aan de knop en stel de gewenste stoomtrap in.
U kunt uit volgende stoomtrappen een keuze maken:
- H (stoom met hoge temperatuur inclusief convectie + weinig stoomvolume)
- L (stoom met lage temperatuur + groot stoomvolume)

7. Druk de startknop in en bevestig de stoomkooktrap. Het display geeft 00:00 aan en u kunt de duur van het stoomkoken instellen.

8. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop in als 20:00.
(De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt hier 60 minuten.)

c. CONVECTIE, 20 MINUTEN

9. Druk 1 keer „Oven/grill“ Oven/grill in. Het display geeft 240 aan.

10. De gewenste temperatuur door te draaien aan de knop bepalen.
U kunt uit volgende temperatuurtrappen een keuze maken:
240°C/ 220°C/ 200°C/ 180°C/ 160°C/ 140°C/ 120°C/ 100°C/ 30°C.

11. Druk de startknop in en bevestig de convectietemperatuur.
Het display geeft 00:00 aan.

12. Draai aan de knop en stel de gewenste duur in als 20:00.
(De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt ook hier 30 minuten.)

13. Druk de startknop in en de convectiefunctie wordt ingeschakeld. Het display geeft aan:



14. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

15. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

Functie “Memory” (geheugen)

Dit apparaat heeft een geheugenfunctie, opdat de gebruikers de ingestelde werkfasen kunnen optekenen, wissen en opslaan. De functie “DIY” kan echter opgeslagen en herhaaldelijk gebruikt worden totdat het kookprogramma gewist of gewijzigd wordt. De programmeerbare kookfunctie omvat slechts een eenmalig gebruik na het instellen en het koken.
Bij het kookprogramma kunnen er tussen 2 en 6 functies in volgorde binnen één programma ingesteld en opgeslagen worden. Daarom volgende werkfasen de gebruikersinstellingen in de aangegeven volgorde. Kunnen gebruikt worden: magnetron, convectie, stoomkoken en grill.
Nadat de instellingen opgeslagen werden, kan het ingestelde programma aflopen door ”DIY” te selecteren.
Om het even wanneer u hetzelfde gerecht wenst te bereiden, kunt u de geprogrammeerde DIY-werkfasen laten verlopen. Gelieve niet uit het oog te verliezen dat de totale kooktijd niet langer dan 60 minuten kan bedragen.

Er zijn 3 programmageheugens, die voor u het dagelijkse koken zo aangenaam mogelijk moeten maken.
Gelieve volgend modelvoorbeeld te lezen.

a. Magnetron 800W, 20 Minuten
b. Stoom met hoge temperatuur (H), 20 Minuten
c. Convectie, 20 Minuten
d. Opslaan van de werkfasen a. tot c. in geheugen „3“

1. Druk MEMORY 3 seconden lang in. Het displayvenster geeft aan.
De DIY-programma-instelling wordt geactiveerd

2. Kies één van de 3 geheugenplaatsen (1, 2 of 3). Draai gewoon aan de knop om geheugenplaats „3“ te selecteren. (Bij dit voorbeeld kiest u geheugenplaats „3“.)

Werkfase 1: Magnetron 800W, 20 Minuten

3. Druk Microwave in om de functie in te stellen. Het display geeft aan: kies de vermogenstrap van uw magnetron.

4. Stel het gewenste vermogen door te draaien aan de knop in.

5. Druk de startknop in om de duur in te stellen. Het display geeft aan: selecteer nu de kookduur.

6. Stel de gewenste tijd door te draaien aan de knop op in.

Werkfase 2: Stoom met hoge temperatuur (H), 20 Minuten

7. Als standaard geeft het display aan wanneer u STEAMER indrukt: kies nu de stoomkooktrap.

8. Stel de gewenste stoomkooktrap door te draaien aan de knop in en druk ter bevestiging de startknop in.

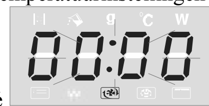
9. Kies nu de gewenste duur.

Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop op in.
Gelieve in acht te nemen: de maximale duur bedraagt 60 minuten.

Werkfase 3: CONVECTIE, 20 MINUTEN

10. Druk Oven/grill in. Het display geeft  aan.

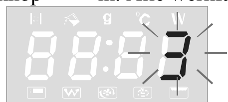
11. De gewenste temperatuur door te draaien aan de knop bepalen.

12. Druk de startknop in om de temperatuurinstellingen voor convectie te bevestigen. Ga door met de duur van het kookprocédé .

13. Stel de gewenste duur door te draaien aan de knop op in.
De maximale instelling van de tijdschakelklok bedraagt 60 minuten.

Werkfase 4: OPSLAAN VAN DE WERKFASEN 1 TOT 3 IN GEHEUGEN „3“

14. Druk de startknop in. Alle werkfasen worden in geheugen 3 opgeslagen.

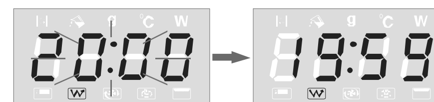
Het display geeft  aan en verschijnt wanneer het 4 keer piept.
Daarna verschijnt op de LED de uuraanduiding weer.

“Memory” (geheugen) gebruiken om te koken
Om herhaaldelijk de opgeslagen DIY-werkfasen om te koken te kunnen gebruiken, kiest u gewoon de knop “DIY” en begint u met het procédé. Gelieve u aan volgend voorbeeld te houden (geheugen 3).

1. Druk 1 keer MEMORY in.  Het display knippert.

2. Selecteer „3“ doordat u aan de knop draait. 

3. Druk de startknop in en de oven gaat van start met de werking. Het display geeft aan:












4. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00“ op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.

5. Indien u tijdens de werking de ovendeur opent, worden de functies onderbroken.

Ontkalken

In enkele regio’s hebt u hard water, dat na langere perioden tot verkalking van apparaten kan leiden. Deze kalkaanslag kan de stoom-/waterleidingen van het systeem verstopt doen geraken. Daarom adviseren wij u, het kalk van stoom-/waterleidingen, ventielen en overige componenten regelmatig te verwijderen (bij benadering telkens na 2 maanden).

Gelieve, om het kalk te verwijderen, het bijgevoegde ontkalkingsmiddel (25 g citroenzuur) te nemen, dat de kalkaanslag in de leidingen neutraliseert. Volg dan de aangegeven stappen om de ontkalking door te voeren.

Nadat de stoomfunctie in totaal 120 uren lang gebruikt werd, herinnert het apparaat door een knipperend symbool aan de nakende ontkalking. 

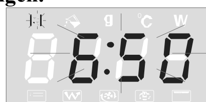
1. Draai aan de knop .  knippert.
2. Open de deur van het apparaat en zet een reservoir in het midden van de draaiplaat. Het doel: het water uit de 1ste ontkalkingstrap wordt verzameld en dient de water-/stoomleiding af te koelen. Wij adviseren een reservoir van 1 l, dat het water uit de stoomopeningen verzamelt. Gelieve dan water in de watertank tot aan de markering „MAX“ te gieten.

3. Sluit de deur van het apparaat terug en druk de startknop in om met de ontkalking te beginnen.



4. Na 4 minuten 40 seconden lang geeft het display aan en piept 10 keer om u aan de verdere stappen te herinneren.
5. Gelieve de watertank te verwijderen. Giet het citroenzuurpoeder in de tank en giet er water op. Water en poeder moeten goed met elkaar gemengd worden.

6. Druk de startknop terug in om het procédé voort te zetten.
Opmerking: gebruik geen azijn als surrogaat voor citroenzuur. Azijn zou uw stoom-/waterleidingen kunnen beschadigen.



7. Na 15 minuten geeft het display aan en piept dan 10 keer.
8. Gelieve nu de watertank te verwijderen. Reinig en spoel eerst de tank. Giet dan terug water in de tank.

9. Druk de startknop in om het ontkalken te beëindigen.
10. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00" op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna geeft het display weer het tijdstip aan.
11. Gelieve de deur van het apparaat te openen en met een schoon doekje inwendige ruimte, draaiplaat en kozijn schoon te vegen.
Opmerking:
Indien het ontkalkingsprocédé door het uitschakelen van het apparaat onderbroken wordt, dienen alle stappen met het oog op de ontkalking van meet af hernomen te worden.

Auto Express kookfunctie

„Auto cook" is een verzameling van vooraf geprogrammeerde kookinstellingen.
Deze in de fabriek vooraf ingestelde standaardprogramma's worden in 3 categorieën onderverdeeld.
1. Express, 2. Stoomkoken, 3. Ontdooien
Het vooraf ingestelde programma kan in overeenstemming met TK-klantbehoeften voor verschillende landen en regionaal geprefereerde gerechten gewijzigd worden. In the defrost program, the cooking time cannot be changed.

"Auto Cook"-programma's

Express		Stoomkoken		Ontdooien	
1--1	Rood vlees braden	2--1	Vis	3--1	Gevogelte
1--2	Kippetje	2--2	Groente (knolletjes)	3--2	Rood vlees
1--3	Varkensvlees braden	2--3	Groente (Blaadjes)	3--3	Vis
1--4	Baguette	2--4	Diepvriesbroodjes	3--4	Brood
1--5	Aardappelen bakken				
1--6	Kaas-/aardappelchips				
1--7	Popcorn				
1--8	Koekjes				

Nu volgt de gebruiksaanwijzing voor de fabrieksinstellingen van het „Auto cook"-programma.

1. Kies de functie "Auto cook" doordat u aan de knop draait.

2. Stel het gewenste gerecht in doordat u aan de knop draait. Kies bijvoorbeeld



voor het braden van varkensvlees.

3. Druk de startknop in en voer de gewichtsinstellingen in.

4. Stel het gewenste gewicht door te draaien aan de knop in. Als u bijvoorbeeld 500 g kiest: .

5. Druk de startknop in en de oven wordt ingeschakeld. Het display geeft aan:



6. Wanneer de tijdschakeling tot 0 loopt, verschijnt „00" op het displayveld, waarbij het 4 keer piept. Daarna keert het display terug naar het menudisplay. U kunt het vorige menu activeren doordat u „START" indrukt. De kookduur kunt u instellen door de knop te draaien.

7. Wanneer het apparaat 5 minuten lang niet gebruikt, gaat het over naar de rustmodus en spaart het bijgevolg energie.

8. Indien u tijdens de werking de deur van de oven opent, worden de functies onderbroken.

Opmerking:
In de modus "Auto Cook" hebt u de mogelijkheid, de kookduur te wijzigen.

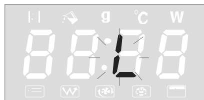
Draai de knop één schaalverdeling in de richting van de wijzers van de klok verder. De kookduur wordt met 10 seconden verlengd. De ingestelde duur kan met maximaal 10 minuten verlengd worden.

Draai de knop één schaalverdeling tegen de richting van de wijzers van de klok in verder. De kookduur wordt met 10 seconden verkort. De ingestelde duur kan met minimaal 3 minuten verkort worden. In all other auto cook programs, the time period can no longer be changed after about 1 minute.

Kinderslot

Uw apparaat is met uitgerust een blokkeersysteem, dat iedere onvoorzienbare bediening door kinderen uitsluit.

Druk Stop/cancel 5 seconden lang in om dit kinderslot te activeren. Het display geeft



aan en piept 1 keer

.

Druk Stop/cancel weer 5 seconden lang in om het kinderslot te deblokkeren.

Functie "Quick Start"(snelle start)

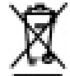
Als het display met het tijdstip verschijnt, drukt u de startknop in en activeert u de magnetron. Het apparaat schakelt de magnetron 30 seconden lang bij 800 W in. Druk „START" nog een keer in en de werking van de magnetron wordt met nog eens 30 seconden verlengd.

Reiniging

- Trek de stekker uit.
- Dompel het apparaat, de aansluitleiding en de stoomgenerator niet in water.
- Condensaatwater in het apparaat en in de watergoot en in het verwarmingselement van de grill en de wanden van de inwendige ruimte kunnen nog heet zijn.
- Indien de watergoot verkalkt is, kan deze in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- De stoomgenerator, die zich aan de linkse buitenzijde van het apparaat bevindt, kan eveneens verkalken. Draai de schroef los en trek de stoomgenerator eruit. Doe azijn in de behuizing van de generator en was deze voorzichtig uit. Niet in water dompelen.
- Steek daarna de generator met de elektrische contacten vooruit in het apparaat en schroef deze terug vast.
- Reinig de deurafdichting, de roestvrij stalen zijwanden evenals de deur met afwasmiddel – gebruik geen fornuisreinigingsmiddel of schuurmiddel. De achterwand is met een zelfreinigende laag bekleed.
- De buitenzijde en het bedieningsveld reinigt u met een vochtig doekje.
- Omwille van de stoomconcentratie kan er zich vóór het apparaat water ophopen. Veeg dat met een doekje weg. Er is geen sprake van een verkeerde werking van het apparaat.
- Als het apparaat niet gereinigd wordt, kunnen de vetspatten tijdens de werking tot rookontwikkeling leiden en de levensduur alsook de operationaliteit in negatieve zin beïnvloeden.
- Controleer, dat de luchtopeningen niet door stof of door iets anders verstopt zijn. Dat kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- Om onaangename kookgeurtjes in het apparaat tot een minimum te herleiden, zet u een schotel met azijn op de draaiplaat en laat u de magnetron met 800 watt 3 minuten lang warm worden. Daarna de wanden met een vochtig doekje schoonvegen.

Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

Verpakking van het apparaat:

· Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
· Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13183 Stand 10/2010